Salvis Combi-Steamer Easy Pro
Elektro-Geräte



SCS 1/1 SEPro SCS 1/1 LEPro SCS 1/1 HEPro SCS 2/1 LEPro SCS 2/1 HEPro

Bedienungsanleitung

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch



Inhaltsverzeichnis

Version 2.0
2/2008
Oftringen, 26. Mai 2009

Sehr geehrte Kundin,
Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des **SALVIS Combi-Steamers Easy Pro.**
Bevor Sie Ihren neuen Combi-Steamer Easy Pro in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemässe Aufstellung und Bedienung.

Funktionsweise

Der Combi-Steamer Easy Pro bietet Ihnen die Möglichkeit frische Lebensmittel und Convenience Produkte mit dem für das jeweilige Gericht optimalsten Garraumklima zuzubereiten. Das bedeutet, für jedes Lebensmittel kann die Temperatur und die Feuchte beliebig variiert werden.

Das gewünschte Garverfahren wird gleichzeitig mit Hilfe des Easy Pro Navigators am Bedienpanel ausgewählt.
Dabei wird der Climatic® Cursor bewegt und die gradgenaue Angabe der Temperatur und die prozentgenaue Angabe der Feuchte am beweglichen Climatic® Cursor angezeigt.

Die einfache und schnelle Eingabe der Climatic® stellt für den Anwender eine wesentliche Arbeitserleichterung dar.

Die **Garraumtemperatur** ist zwischen **30°C** und **300°C**, die Garraumfeuchte zwischen **0 %** und **100 %** beliebig einstellbar. Durch die zahlreichen Einstellmöglichkeiten werden besonders viele Garverfahren abgedeckt.

Der Easy Pro eignet sich hervorragend zum *Dämpfen*, *Dünsten*, *Braten*, *Backen*, *Grillen*, *Gratinieren*, *Pochieren*, *Regenerieren und Auftauen*, sowie für vieles mehr.

Durch einfachste Bedienung lassen sich schier unbegrenzte Möglichkeiten wirklich genial nutzen.

1. Hinweise zur Betriebssicherheit

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Das Gerät ist ausschliesslich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.

1.1 Installation



Die örtlichen EVU – Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach den jeweils gültigen Normen sind zu beachten.
Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.
Gerät nicht an Wärmequellen aufstellen.
In der Nähe von wärmeempfindlichen bzw. brandgefährdeten Stoffen sind die Vorschriften des Brandschutzes einzuhalten.
Das Entlüftungsrohr darf nicht blockiert werden. (siehe Massskizze)
Wird ein Wasserenthärter angeschlossen, muss die Installations- und Bedienungsanleitung des Enthärters beachtet werden.
Weich- und Hartwasseranschluss beachten!

1.2 Betrieb



Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiss!

Der Combi-Steamer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal,
- für den nach der Bedienungsanweisung vorgesehenen Zweck,
- wenn keine Störung vorliegt.



Verbrennungsgefahr!
Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heisse Luft und Dampf können entweichen.



Vorsicht! Heisse Flüssigkeit im Behälter
VORSICHT - Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



Wenn das Schutzglas der Beleuchtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!
Bei Betriebsstörungen ist das Gerät stromlos zu machen und der Wasserabsperrhahn zu schliessen. Kundendienst verständigen!
Während der Garantiezeit dürfen Instandsetzungen am Gerät nur von geschultem Service Personal vorgenommen werde. Erfragen Sie Name und Adresse unserer Servicepartner im Werk
Um Unfälle zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung des Gerätes die Türverriegelung entfernt werden.

1.3 Abluft

Wrasen und Schwaden werden weitgehend über die eingebaute Wrasenablöschung abgelöscht und über den Ablauf abgeführt.
Wird eine Ablufthaube verwendet, soll die Dimensionierung nach den entsprechenden Normenerfolgen.

1.4 Kondensationshaube Option

Die Kondensationshaube wird vollautomatisch über den Combi-Steamer gesteuert.
Die Dämpfe und Wrasen werden während des Garens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.

1.5 Schlauchbrause mit Rückholautomatik

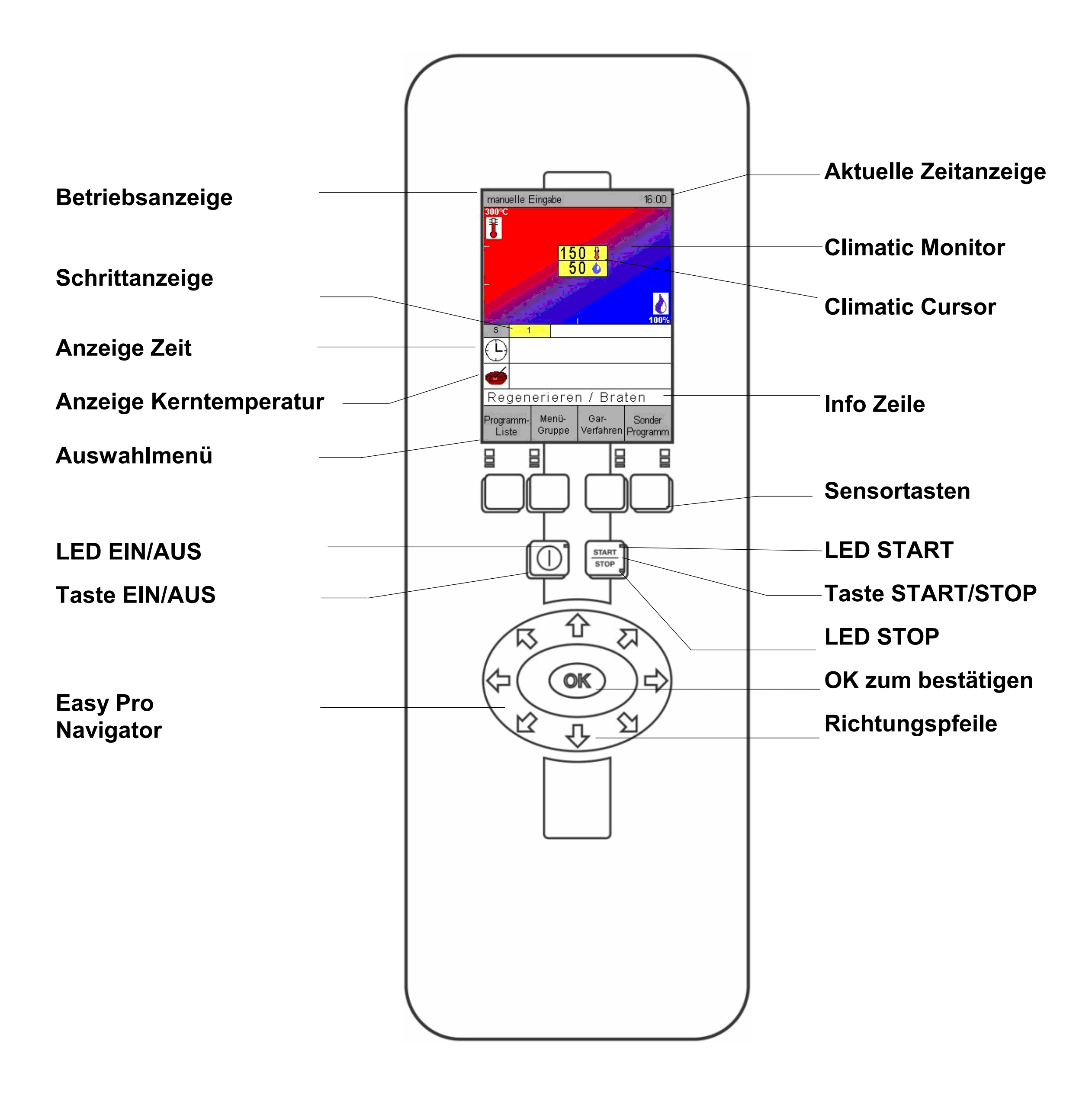
Wird die Schlauchbrause herausgezogen, arretiert sie, wenn man das Einrasten hört.
Zum Aufrollen Schlauch so weit herausziehen, bis man keine Rasterung mehr hört.
Der Schlauch spult sich selbst zurück.



Wasser fliesst nur, wenn der Schlauch arretiert ist.

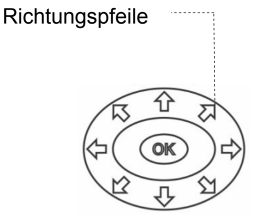
2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung

2.1 Blende Easy Pro Navigator

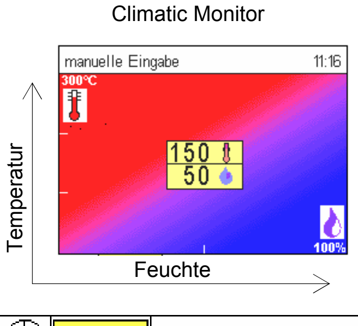


2.2 Bedienung des Easy Pro mit dem Easy Pro Navigator

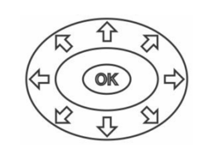
Drücken Sie die Richtungspfeile um den Climatic Cursor im Climatic Monitor zu bewegen und um verschiedene Eingabefelder bzw. Einstellungen anzuwählen. Das angewählte Feld wird gelb hinterlegt.

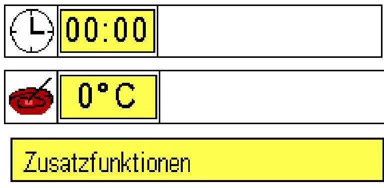


Climatic Monitor



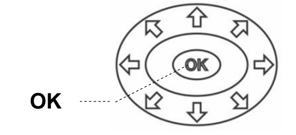
Alle Eingaben werden durch kurzes Drücken zuerst schrittweise, und bei anhaltendem Drücken schnell geändert.

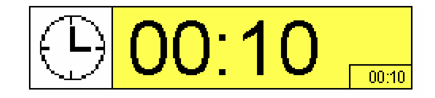




Zusatzfunktionen

Drücken Sie auf **OK**, um die gewünschte Einstellung bzw. Eingabe zu bestätigen.



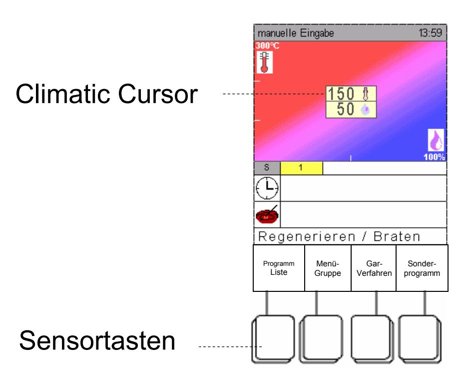


2.3 Bildschirmaufbau manueller Betrieb

Einschalten mit Taste , der Startbildschirm erscheint.

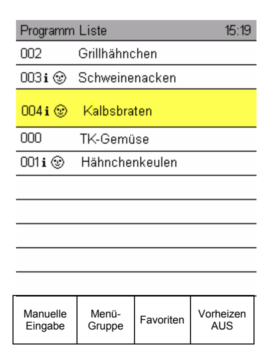
Der rote Bildschirmbereich zeigt trockene, der blaue feuchte Hitze an.

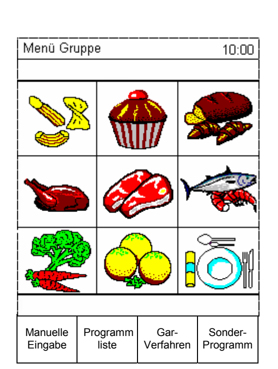
Die gradgenaue Angabe der Temperatur und die prozentgenaue Angabe der Feuchte wird am beweglichen Climatic Cursor angezeigt.

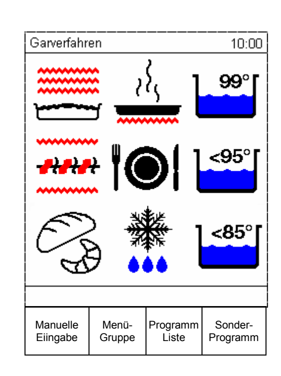


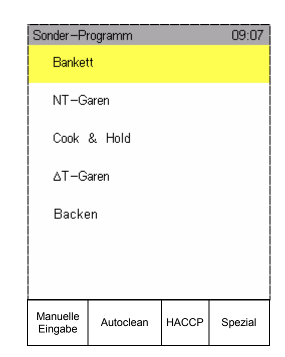
Belegung der Sensortasten

Drücken Sie die Sensortasten, um verschiedene Menüs aufzurufen.







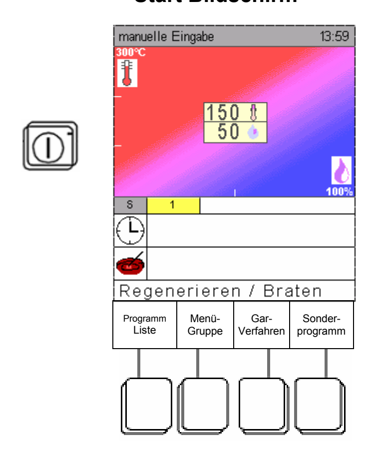


3. Inbetriebnahme des Easy Pro im manuellen Betrieb

 Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen.**
Ist das Gerät am Netz wird der Standby-Bildschirm angezeigt.

 **Taste EIN/AUS** drücken, Start-Bildschirm aktiv, **Gerät ist betriebsbereit.**
LED leuchtet

Start Bildschirm



- In der Betriebsanzeige erscheint manuelle Eingabe.
- Durch Drücken der Sensor-Tasten **Sonderprogramm, Spezial** und **Setup** öffnet sich das Eingabemenü Service.
- Startbildschirm anwählen und mit OK bestätigen.
- Es können 5 Anzeigemenüs als Startbildschirm (manuelle Eingabe / Favoriten / Programm Liste / Garverfahren / Menü-Gruppe) ausgewählt werden.
- Die Grundeinstellungen nach Einschalten des Gerätes über im Climatic Cursor sind: Temperatur „T“ = 150°C und Feuchte „F“ = 50%;
- In der Zeile „Zeit“ und Kerntemperatur „KT“ werden zunächst nur die Symbole angezeigt.

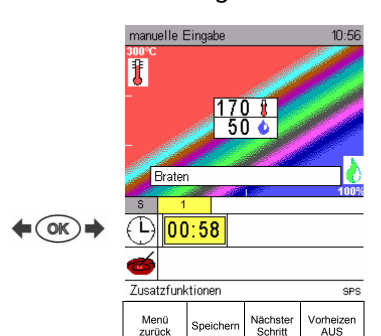
3.1 Manuelle Eingabe

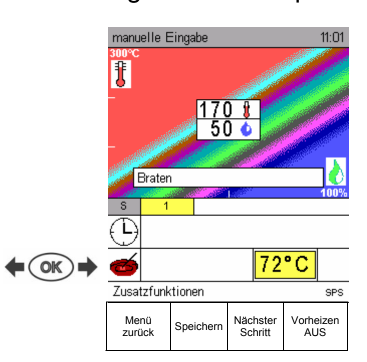
- Mit den Richtungspfeilen Temperatur und Feuchte einstellen.
- Folgende Garverfahren werden hierbei in der „**Infozeile**“ bei Anwahl mit dem Climatic Cursor angezeigt.

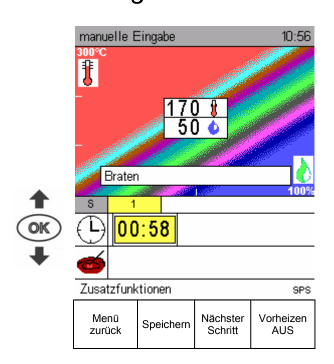
Anzeige	Eingabe	
Garverfahren	Temperatur in °C	Feuchte
Auftauen	30 – 45	50 - 100
Pochieren	60 – 90	90 - 100
Dünsten	90 – 100	80 - 100
Dämpfen	95 – 130	60 - 100
Regenerieren	90 – 160	25 - 75
Backen	120 – 220	0 - 30
Braten	150 – 230	0 - 50
Grillen	180 – 275	0 - 10
Gratinieren	220 – 300	0 - 5

- Nach der Auswahl von Temperatur und Feuchte muss „Zeit“ oder „Kerntemperatur“ eingegeben werden.

1. Eingabe Zeit — **2**. Eingabe Kerntemperatur — **3**.Eingabezeilen







- Die Zeit wird vierstellig angezeigt von 00:00 bis 23:59.

1. **Zeit**: Einstellung 00:00 und ⇦ ergibt für die Zeit = ∞ (Dauerbetrieb)
Einstellung 23:59 und ⇨ ergibt für die Zeit = ∞;
Einstellung ∞ und Bewegungsrichtung ⇦ ergibt für die Zeit = 23:59
Einstellung ∞ und Bewegungsrichtung ⇨ ergibt für die Zeit = 00:00

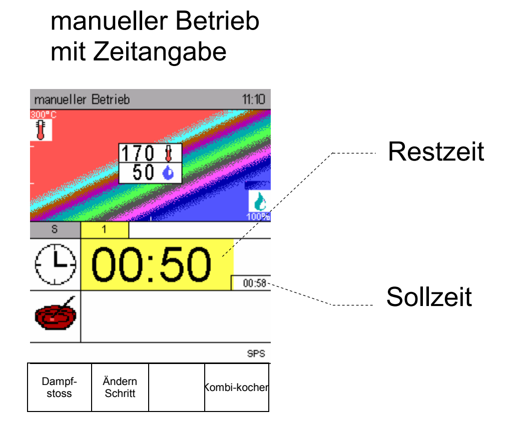
2. **KT**: Die Kerntemperatur ist zwischen 0°C und 99°C einstellbar.

3. Über die Richtungspfeile ⇧ und ⇩ kann zwischen den Eingabezeilen „KT“, „Zeit“ und „Temp./Feuchte“ gewechselt werden.

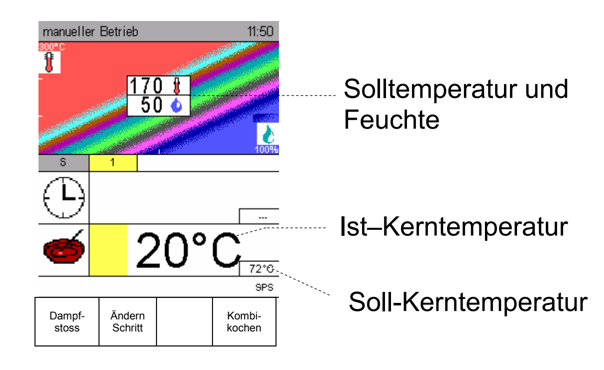
3.2 Manueller Betrieb mit einem Schritt

- Nach Eingabe der Parameter „Temp./Feuchte“ und „Zeit“ bzw. „Temp./Feuchte“ und „KT“ kann der Combi-Steamer mit [START STOP] gestartet werden. LED START leuchtet.
- Auf Wunsch kann durch Drücken der Sensortaste Active Temp **Vorheizen** aktiviert werden siehe Abs. 9.
- Auf dem Monitor erscheint die Anzeige mit dem Programmfortschritt.

manueller Betrieb
mit Zeitangabe



manueller Betrieb
mit Kerntemperatur



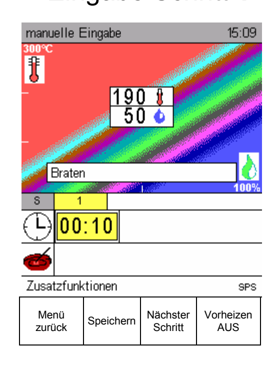
- Im Hintergrund der Anzeigefelder sind gelbe Balken, die den Programmfortschritt anzeigen.
- Mit Zeitablauf wird der Balken kürzer.
- Mit steigender KT wird der Balken länger.
- Eine zusätzliche manuelle Beschwadung ist immer möglich, solange die Sensortaste „Dampfstoss“ gedrückt wird.
- Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.

3.3 Manueller Betrieb mit zwei Schritten

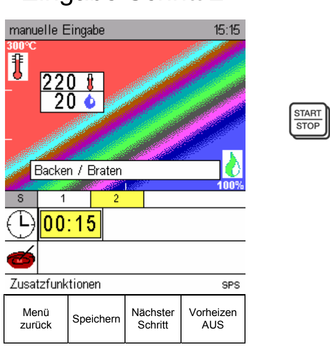
Beispiel 1: mit 2 Zeiten

1. Schritt → Eingabe: 190°C, 50%, **Zeit: 10** min
2. Schritt → Eingabe: 220°C, 20%, **Zeit: 15** min

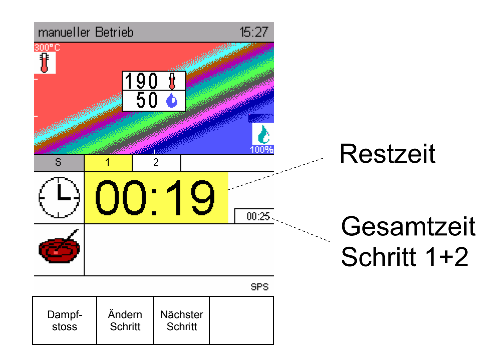
Eingabe Schritt **1.**



Eingabe Schritt **2.**



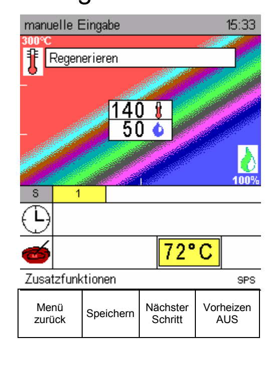
manueller Betrieb



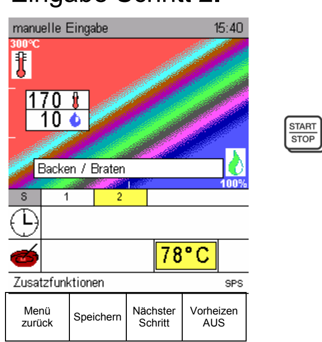
Beispiel 2: mit 2 Kerntemperaturen

1. Schritt → Eingabe: 140°C, 50**%, KT: 72°C**
2. Schritt → Eingabe: 170°C, 10%, **KT: 78°C**

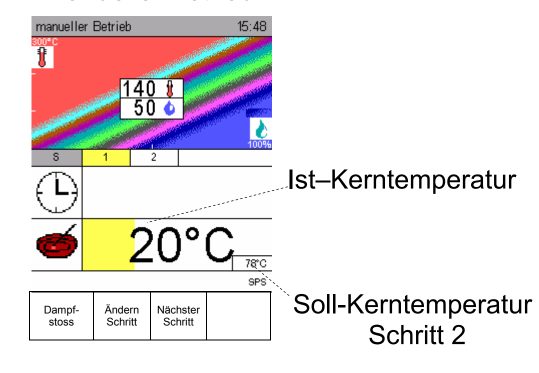
Eingabe Schritt **1.**



Eingabe Schritt **2.**



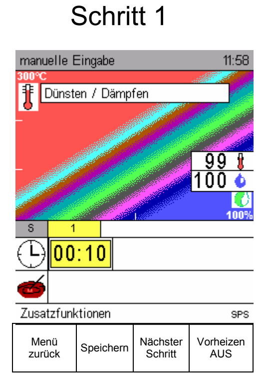
manueller Betrieb



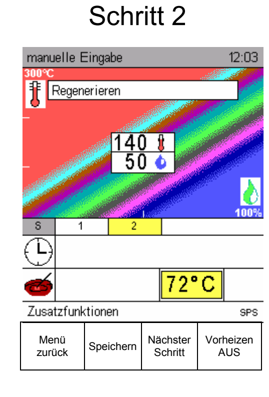
3.4 Eingabe von mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

- Eingabe erster Schritt wie unter Abs. 3.1 beschrieben.
- Werden mehrere Garschritte eingegeben, ist die Sensortaste **Nächster Schritt** anzuwählen.
- Eingabe der Garverfahren wie unter Abs. 3.1 beschrieben.
- Die maximale Anzahl der Garschritte beträgt: 20.

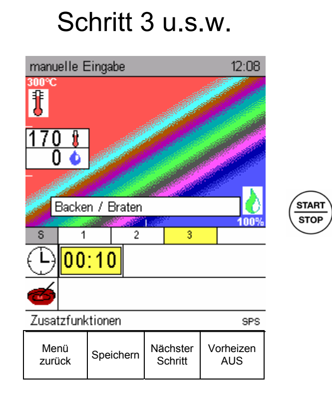
Schritt 1



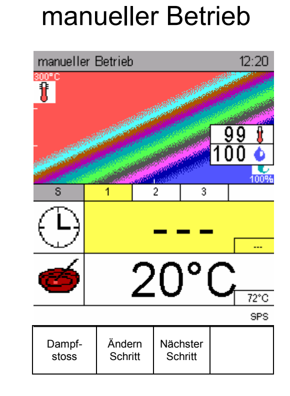
Schritt 2



Schritt 3 u.s.w.



manueller Betrieb



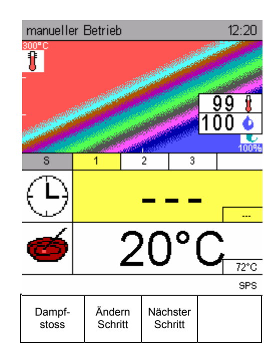
- Das Ansehen des bereits vorhergehenden Garschritts ist über ein kurzes Antippen der Sensortaste „Menü/Zurück“ möglich.
- Ein langes Betätigen der Sensortaste „Menü zurück“ führt zum Startbildschirm zurück. Alle bis dahin eingegebenen Daten werden automatisch gelöscht.

3.5 Betriebszustand bei mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

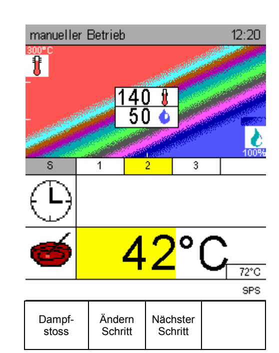
- Wird ein Programm mit mehreren Schritten eingegeben, bei dem der zweite Schritt eine KT-Eingabe enthält, so wird die verbleibende Restzeit erst im dritten Schritt, also nach dem Erreichen der Kerntemperatur, angezeigt.

Beispiel:
1. Schritt → Eingabe: Zeit: 10 min
2. Schritt → Eingabe: KT: 72°C
3. Schritt → Eingabe Zeit: 10 min

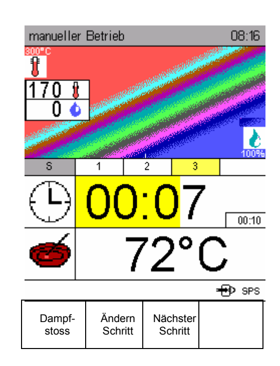
Betriebszustand Schritt **1.**



Betriebszustand Schritt **2.**



Betriebszustand Schritt **3.**

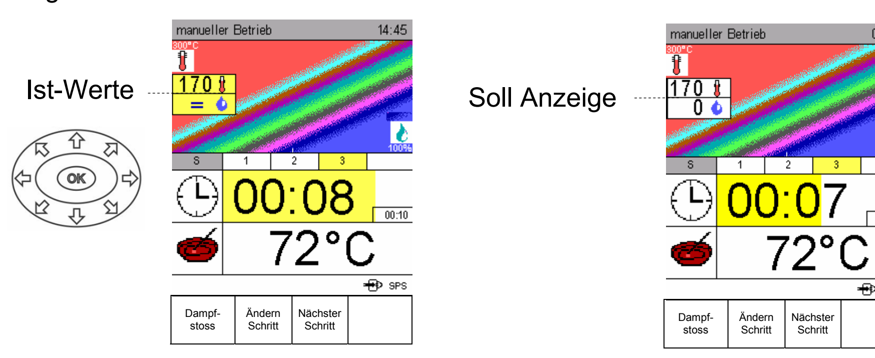


Im Betriebszustand sind „Zeit“ und „KT“, in der jeweiligen Anzeige, wie unter Abs. 3.6 beschrieben ersichtlich.

- Wird die Sensortaste **Dampfstoss** gedrückt, wird Wasser im Garraum verdampft.

3.6 Anzeige der Ist-Werte

- Während des Betriebs können durch Antippen eines Richtungspfeiles die Ist-Werte für Temperatur und Feuchte des aktiven Garschrittes für 5 Sekunden angezeigt werden.
- Danach wechselt die Anzeige automatisch wieder auf die Soll-Anzeige.
- Die „KT“ zeigt stets die aktuelle Ist-Temperatur und die eingestellte Soll-Temperatur während des gesamten Betriebszustandes an.



Istwertdarstellung Feuchte

Anzeige	Bedeutung
→	Feuchte zu gering
←	Feuchte zu hoch
=	Feuchte in Bandbreite

- Als Vergleichsgrundlage für die Anzeige ist der Istwert der Feuchte zu nehmen.
- Der Istwert befindet sich dann innerhalb der Bandbreite, wenn die Feuchte im Bereich ± 10 vom Sollwert liegt.

Nächster Schritt

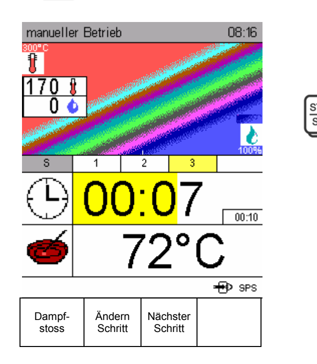
- Über Antippen der Funktionstaste „Nächster Schritt“ können während des laufenden Betriebs eines Garprogramms die Einstellungen der nächsten Gar-Schritte eingesehen werden.

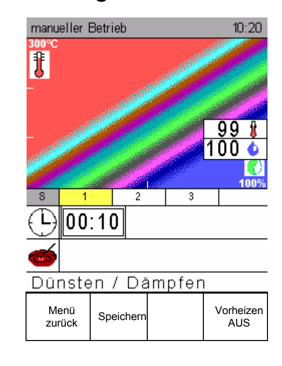
Ändern Schritt

- Durch Drücken der Funktionstaste „Ändern Schritt“ können während des laufenden Betriebs eines Garprogramms die Einstellungen eines Gar-Schrittes eingesehen und geändert werden.
  Mit der Funktionstaste **Änderung Speichern** werden die Änderungen für das laufende Programm aktiv.

Programmabbruch

- Durch Drücken von [START STOP] wird das laufende Programm beendet, Eingaben bleiben im Speicher erhalten.

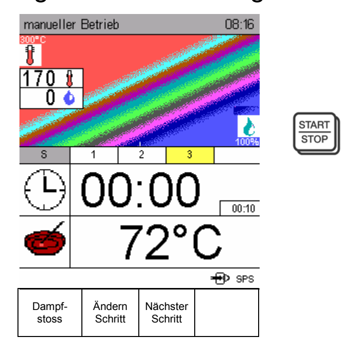


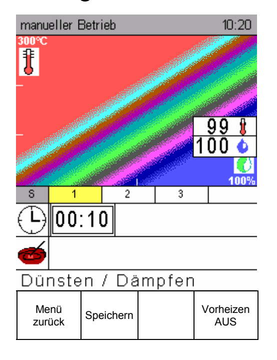


Programmende

- Das Gerät schaltet ab. Die LED STOP leuchtet und ein Signal ertönt, es kann mit der [START STOP] Taste oder durch Öffnen der Tür sofort abgeschaltet werden.
- Danach wechselt die Anzeige auf den Bildschirm „manueller Betrieb“.

Anzeige während der Signalzeit — Anzeige nach Start/Stop



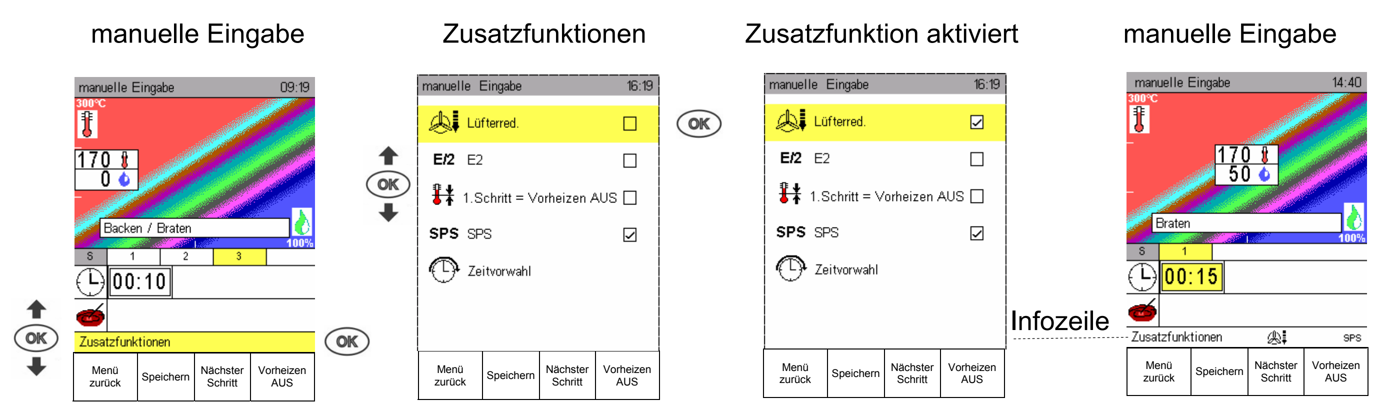


Memory

- Nach Programmabbruch bzw. Programmende bleiben die Eingaben im Speicher erhalten, der gleiche Garvorgang kann sofort wieder gestartet werden.

3.7 Anwahl von Zusatzfunktionen

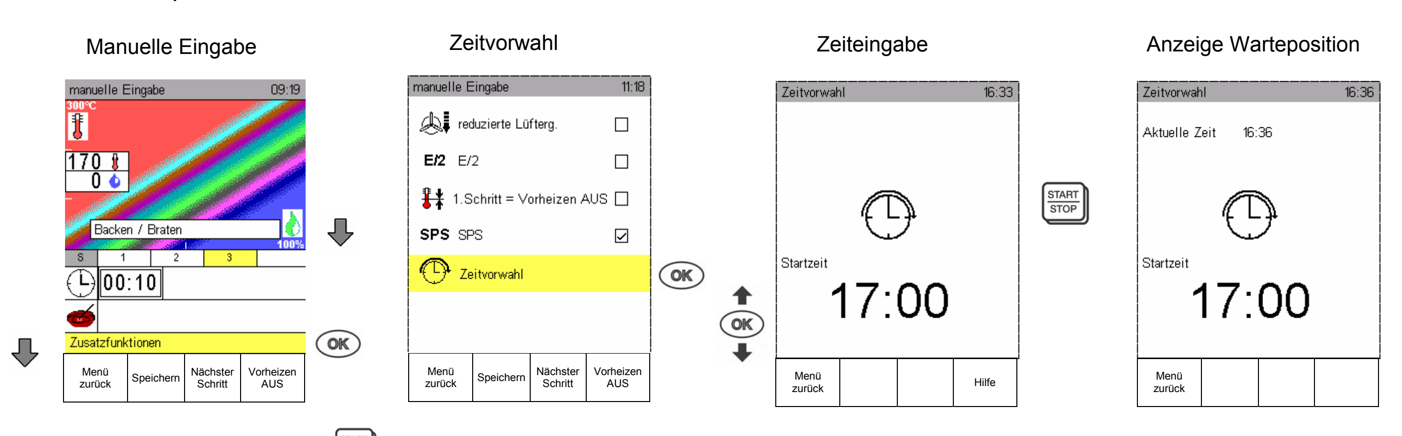
- Über die Zeile Zusatzfunktionen können weitere Funktionen angewählt werden.



- An- oder Abwahl durch **OK** drücken. „✓“ erscheint bei Anwahl
- Drücken Sie kurz die Sensortaste „Menü zurück“ um zum Bildschirm „manuelle Eingabe“ zurückzukehren.
- Die Zusatzfunktionen werden in der Infozeile angezeigt.
- aktiviert, reduziert Lüftergeschwindigkeit.
  (Funktion bei Gasgeräten nicht möglich)
- E/2 aktiviert, reduzierte Heizleistung.
  (Funktion bei Gasgeräten nur beim 20x1/1, und 20x2/1 möglich)
- aktiviert, wird der erste Garschritt eines Garprogramms als Vorheizschritt definiert.
- SPS aktiviert, Dampf wird vor Programmende abgesaugt.
- Programmstart kann vorprogrammiert werden.
- Die Funktionen „reduzierte Lüftergeschwindigkeit“ und „E/2“ beziehen sich jeweils auf den angewählten Garschritt.
- Zeitvorwahl und SPS sind für das gesamte Programm gültig.

3.8 Zeitvorwahl für Manuelle Eingabe

- Nach Eingabe der Startzeit mit dem Scout befindet sich das Gerät durch Drücken der START STOP Taste in einer Warteposition.

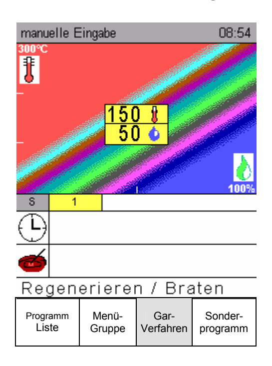


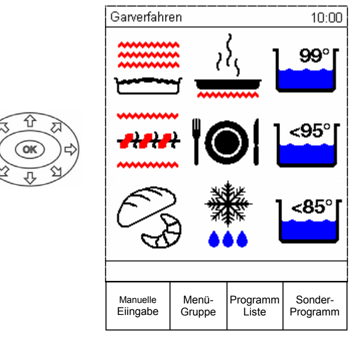
- Durch Drücken der START STOP Taste kann die Zeitvorwahl abgebrochen werden
  Die Ansicht wechselt automatisch zurück auf den Bildschirm „manuelle Eingabe“ und das voreingestellte Programm kann mit START STOP gestartet werden.

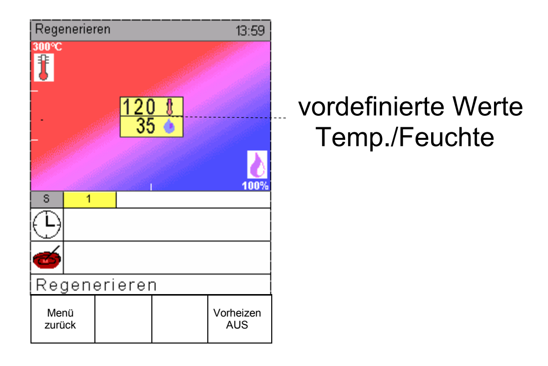
4. Garverfahren im halbautomatischen Betrieb

Um schneller zu den benötigten Temperatur / Feuchte- Konstellationen zu gelangen, die für das gewünschte Garverfahren benötigt werden, können über den Bildschirm „Auswahl Garverfahren“ Vorbelegungen für typische Temperatur / Feuchte-Konstellationen ausgewählt werden.

Über die Richtungspfeile wählen Sie das gewünschte Garverfahren aus. Nach Auswahl und Annahme öffnet sich der Eingabebereich für die Garablaufdefinition, den Sie bereits von der manuellen Eingabe kennen.
Der Climatic Cursor zeigt auf dem Climatic Monitor die vordefinierten Werte für Temperatur und Feuchte. Die weiteren Eingaben erfolgen wie gewohnt.





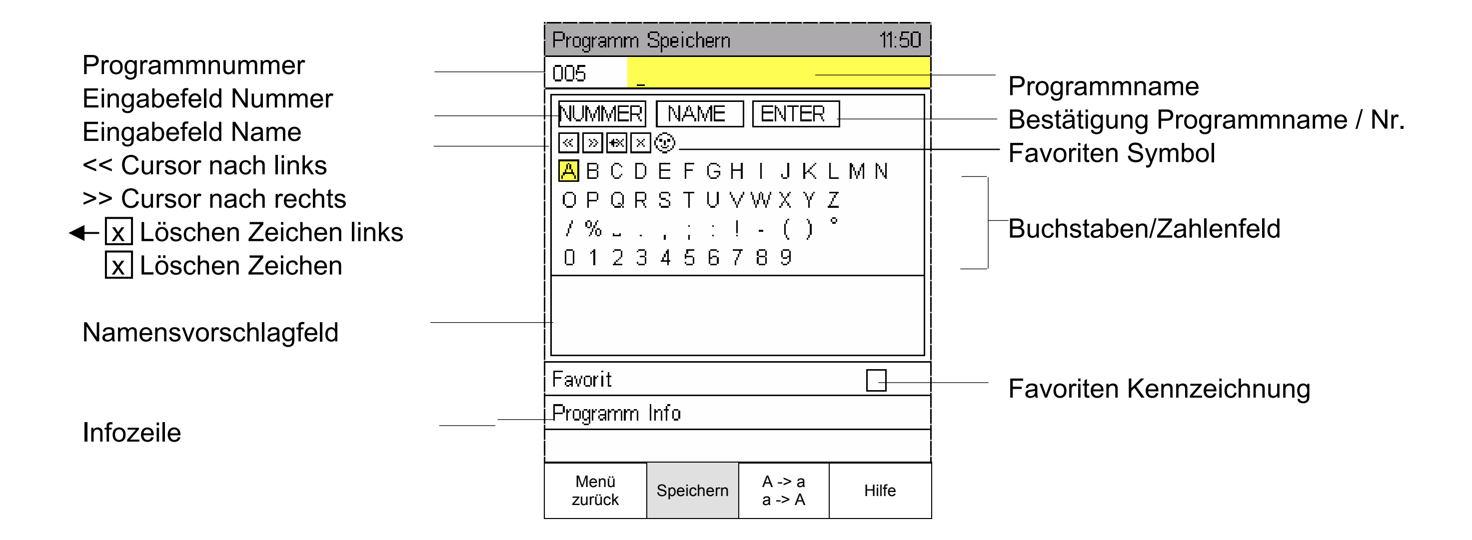


Symbol/Anzeige	Garverfahren	Werte Temperatur/Feuchte
	Gratinieren	**230/0**
	Braten	**130/30**
99°	Dämpfen	**99/100**
	Grillen	**180/0**
	Regenerieren	**120/35**
<95°	Dünsten	**95/80**
	Backen	**160/10**
	Auftauen	**30/60**
<85°	Pochieren	**85/100**

Der Climatic Cursor zeigt auf dem Climatic Monitor die vordefinierten Werte für Temperatur und Feuchte.

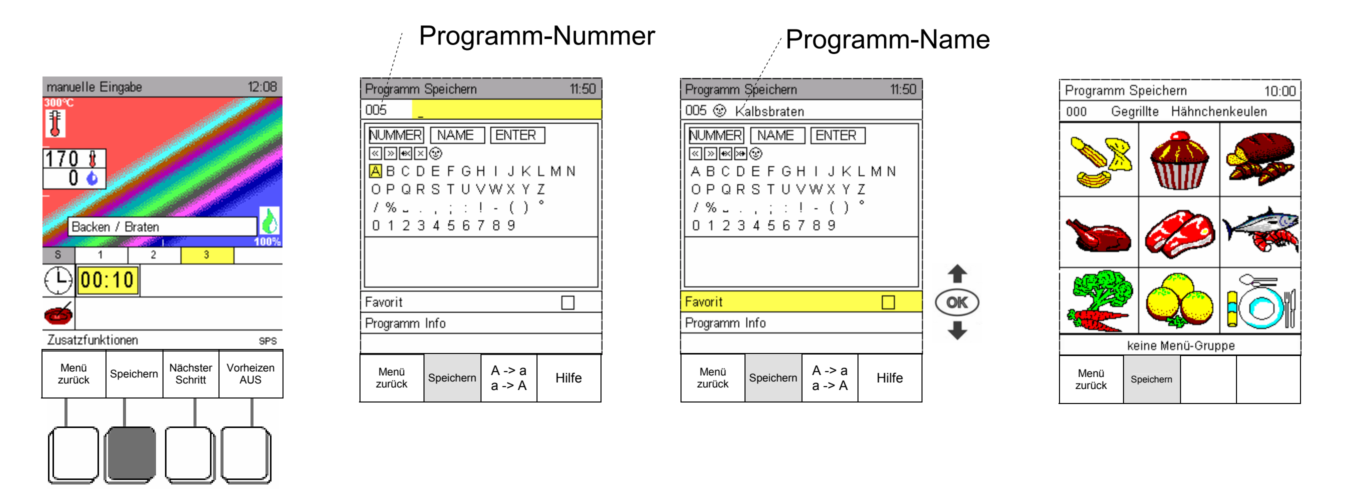
- Nach Annahme bzw. Änderung der vordefinierten Parameter „Temp./Feuchte“ können weitere Garschritte wie unter Abs. 3.4 beschrieben eingegeben werden.
- Abspeichern und Zuordnen der eingegebenen Garprogramme einer Menügruppe wie unter Abs. 5.1 beschrieben.

5. Programme speichern



5.1 Programm Speichern

- Geben Sie ein Garprogramm nach Ihren Wünschen ein und wählen Sie Sensortaste **Speichern.**



- Programmnummer wird vorgegeben, kann jedoch nachträglich geändert werden.
  Bei neuen Garprogrammen wird die nächste freie Programmnummer vorgeschlagen.
- Zum Schreiben des Programmnamens wählen Sie mit den Richtungspfeilen die Buchstaben / Nummern aus und bestätigen mit **OK**.
  Der **Programmname** beträgt maximal 22 Zeichen.

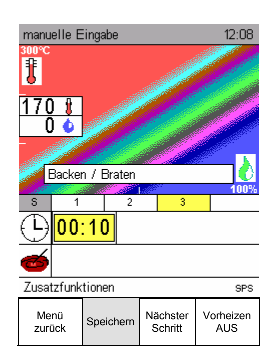
  Drücken Sie die Sensortaste **Speichern** um das Programm zu speichern.
  Menü-Feld mit vorgeschlagenen Menü-Gruppen öffnet sich.
  Programm einer Menügruppe zuordnen oder ohne Menü-Gruppe abspeichern.

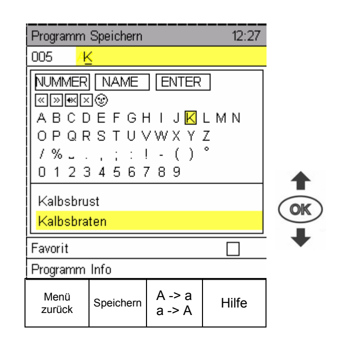
  Drücken Sie die Sensortaste **Speichern** um das Programm zu speichern

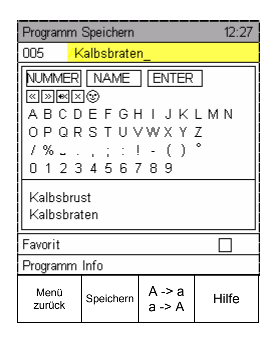
  Mit **Start** kann das Programm gestartet oder zum Eingabebildschirm zurück gegangen werden.

  Wenn Sie weitere Informationen hinterlegen möchten, gehen Sie wie folgt vor:
  Nach Eingabe „Programmname“ gehen Sie mit den Richtungspfeilen auf Enter und bestätigen Sie mit **OK.**
  Mit **OK** kann das Programm als Favorit gekennzeichnet werden.
  Über **Programm Info** können weitere Informationen zu dem Gar-Programm hinterlegt werden.

Programmnamen aus dem Vorschlagfeld auswählen und editieren

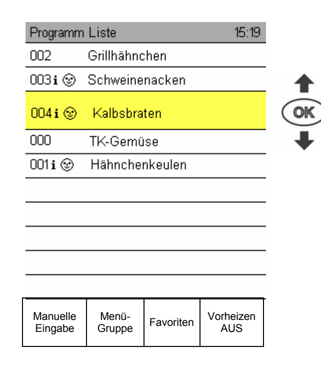


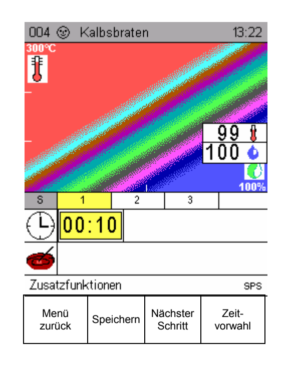


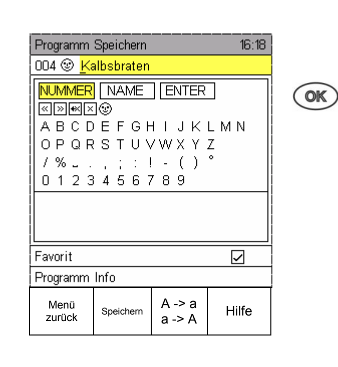


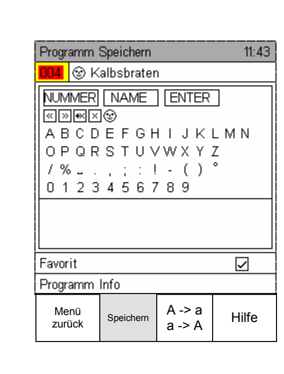
- Mit den Richtungspfeilen den Programmanfangsbuchstaben eingeben.
  Mit **OK** bestätigen.
- Namensvorschlagfeld mit den Richtungspfeilen ⇩ anwählen.
- Als Namensvorschlag werden 2 bereits vorhandene Programmnamen angezeigt, deren Anfangsbuchstaben mit dem Buchstaben der Cursorposition übereinstimmen.
- Durch das Antippen der Richtungspfeile ⇩ laufen weitere Programmnamen soweit bereits vorhanden, durch die markierte Namenszeile aufwärts.
- Wird der Namensvorschlag mit **OK** bestätigt, kann der Programmname editiert oder mit **Enter** angenommen werden.
- Programm speichern wie im Abs. 5.1 beschrieben.

Programmnummern ändern





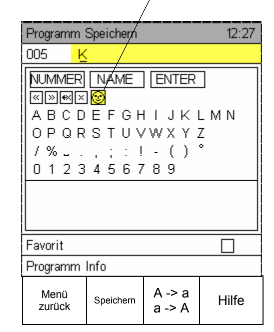


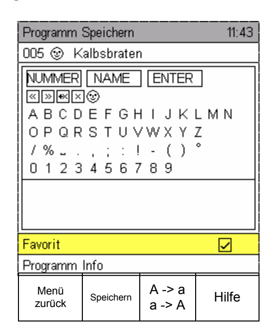


- Programm auswählen und mit **OK** bestätigen.
- Sensortaste **Speichern** drücken.
- Mit den Richtungspfeilen auf Eingabefeld „Nummer“ und mit **OK** bestätigen.
- Eingabefeld „Nummer“ wird gelb hinterlegt und Programmnummer kann geändert werden.
- Ist das Eingabefeld Programmnummer rot, ist die Programmnummer schon vergeben, kann aber überschrieben werden.
- Drücken Sie die Sensortaste **Speichern**, um zum Eingabebildschirm zurückzukehren.

Programm als Favoriten auswählen

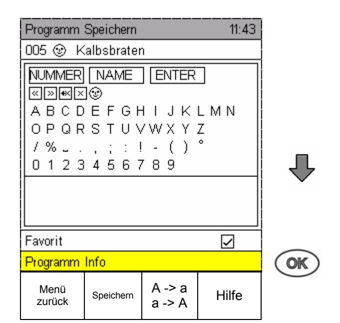
Favoritenkennzeichnung

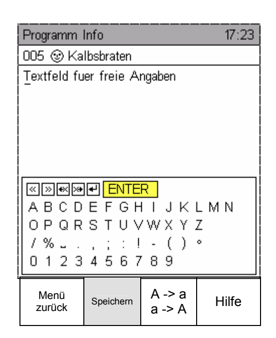




- Kennzeichnen Sie die Programme, die Sie häufig benutzen, als Favoriten.
  Sie lassen sich aus der Programmliste aussortieren und damit schnell auffinden.
- **1.** Programm kann als Favorit mit Cursor auf Symbol ☺ und mit **OK** gekennzeichnet werden.
- **2.** Wird der Programmname mit Enter bestätigt, springt der Cursor auf „Favoriten".
  Der Programmname kann mit An- oder Abwahl „✓" durch **OK** als Favorit gekennzeichnet werden.

Programm Info

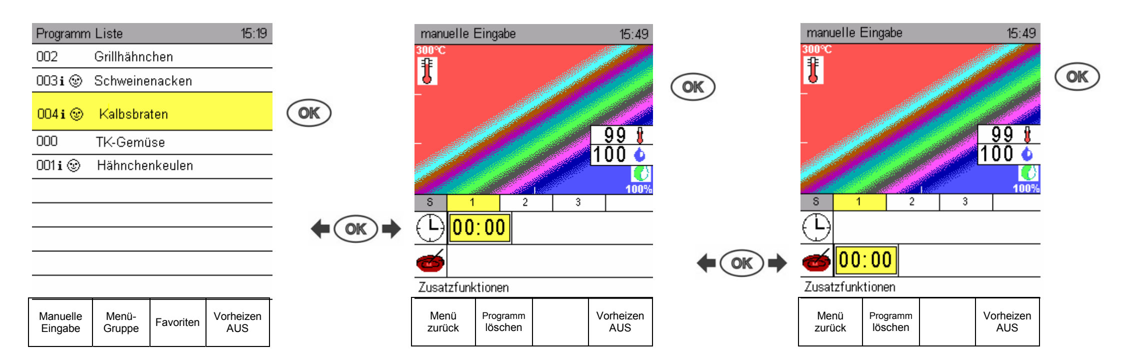




- Wird die Programm „Info Zeile" nach Anwahl mit Richtungspfeil ⇩ mit **OK** bestätigt, können benutzerdefinierte Angaben zum Programm eingegeben werden.
- Wird das Programm mit der Info abgespeichert, erscheit es mit Symbol „ **i** " gekennzeichnet in der Programmliste.

5.2 Programme Löschen

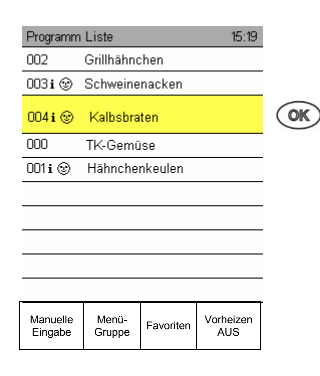
- Programm aus der Programmliste aufrufen und mit **OK** bestätigen.

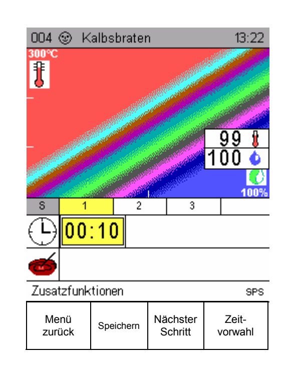


- Im Eingabefeld „Zeit“ bzw. „KT“ „**0**“ eingeben und Sensortaste „Programm Löschen“ drücken.
- Das angewählte Programm wird komplett gelöscht.

5.3 Programme Kopieren

- Gespeicherte Programme können überschrieben und kopiert werden.
- Programm aus der Programmliste aufrufen und mit **OK** bestätigen.







- Sensortaste **Speichern** drücken.
- Zum Schreiben des neuen Programmnamens bzw. der neuen Programmnummer siehe Abs. 5.1 und bestätigen mit Cursor auf Enter.
- Sensortaste **Speichern** drücken, Programm ist kopiert bzw. überschrieben.
- Ein und dasselbe Programm kann mehrmals unter verschiedenen Nummern gespeichert werden.

5.4 Auswahl und Start eines Programms aus der Programmliste

- Über die Sensortaste **Programm Liste** können alle abgespeicherten Programme aufgerufen werden.

Auswahl eines Programms aus der Programmliste

Beginn mit 1. Garschritt

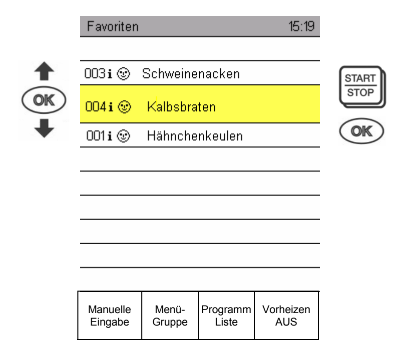
Anwahl eines Programms

Programmanzeige

- Auswahl eines Programms mit Richtungspfeilen ⇧ und ⇩.
- Durch Drücken von Start/Stop kann es sofort gestartet werden oder durch **OK** angezeigt, und danach mit „Start / Stop“ gestartet werden.
- In der Programmanzeige kann über die Sensortaste „Zeitvorwahl“ die Eingabemaske für die Zeitvorwahl geöffnet werden
- „Programm Info“ erreichen Sie über den Richtungspfeil ➡.

5.5 Auswahl und Start eines Programms aus der Favoritenliste

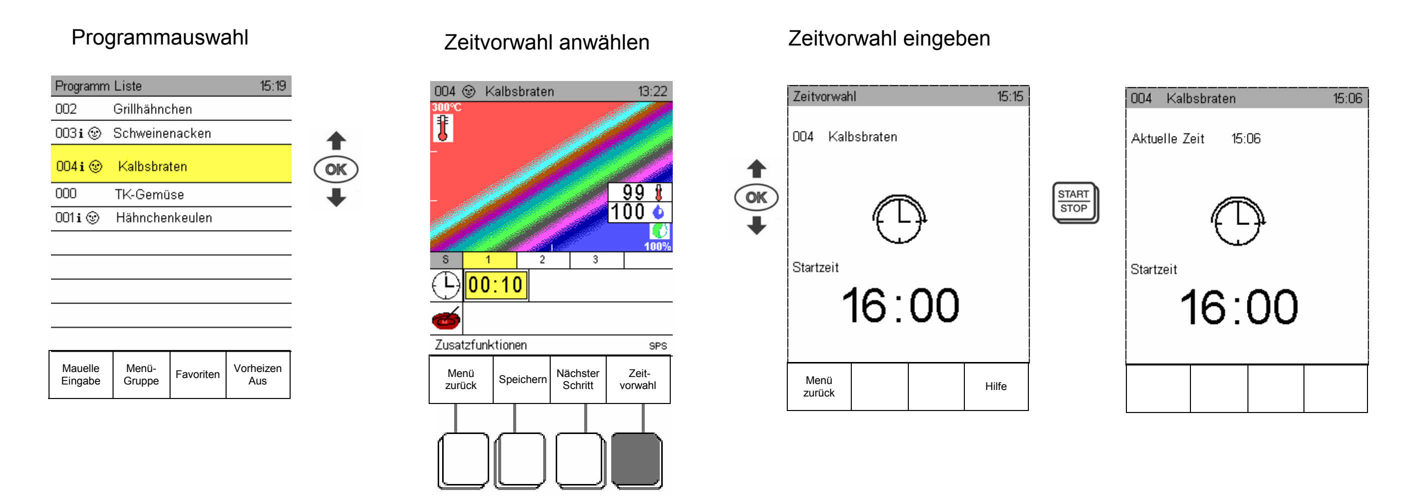
- **Favoriten** sind mit Symbol ☺ gekennzeichnet.



- Durch Drücken der Sensortaste **Favoriten** werden die Favoriten aufgelistet. Anwahl eines Favoriten mit Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- Durch Drücken von „Start/Stop“ kann es sofort gestartet werden oder durch **OK** angezeigt und danach mit „Start /Stop“ gestartet werden.(Siehe oben).

5.6 Zeitvorwahl für Programmbetrieb

- Die Zeitvorwahl ist für max. 24 h möglich.
- Anwahl des Programms aus der Programmliste und bestätigen mit **OK.**
- Sensortaste „Zeitvorwahl“ drücken.
- Über die Richtungspfeile ⇩ und ⇧ kann die Zeitvorwahl eingestellt und mit der START STOP Taste gestartet werden.



- Durch Drücken der START STOP Taste kann die Zeitvorwahl abgebrochen werden.
  Die Ansicht wechselt automatisch zurück auf den Startbildschirm, und das voreingestellte Programm kann mit START STOP sofort gestartet werden.

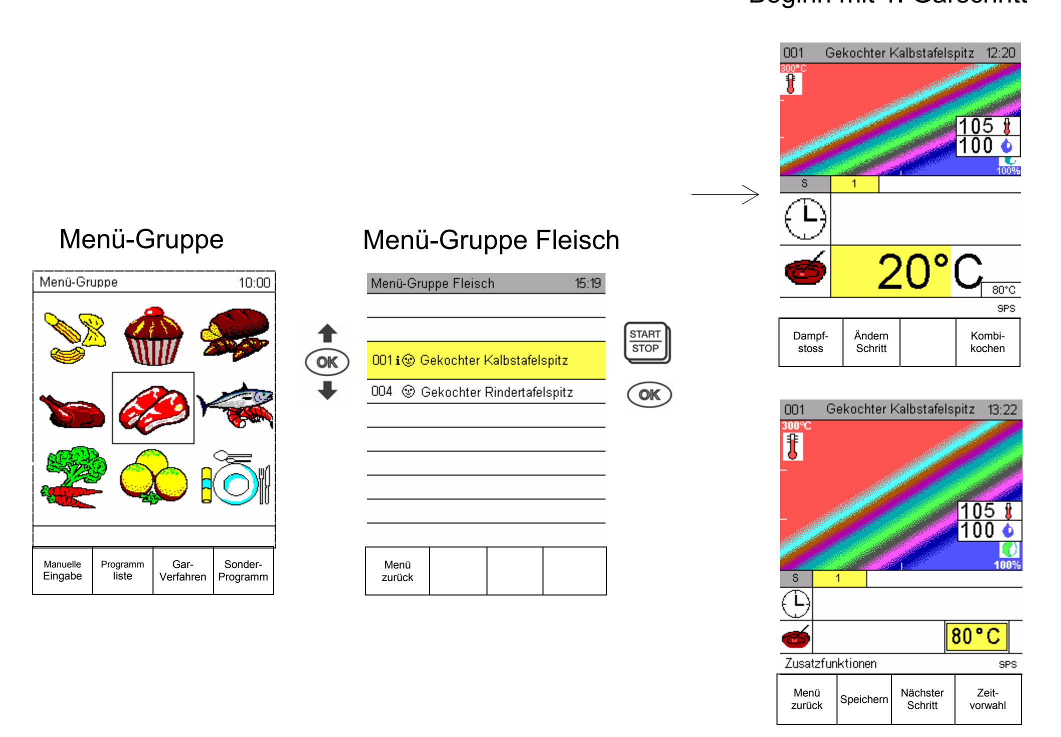
6. Menü-Gruppen im vollautomatischen Betrieb

6.1 Auswahl und Start aus der Menü-Gruppe

Über die Sensortasten „Menü-Gruppe“ öffnet sich die Bildschirmanzeige **Menü-Gruppe**.

Über die Richtungspfeile wird die gewünschte Menü-Gruppe ausgewählt, die Mitte wird mit der **OK-Taste** gewählt.
Mit den Richtungspfeilen ⇩ und ⇧ können die in der jeweiligen Menü-Gruppe abgespeicherten Pogramme angewählt werden.

Durch Drücken von „Start/Stop“ kann das Programm sofort gestartet werden oder durch OK angezeigt und danach mit Start /Stop gestartet werden.



6.2 Piktobetrieb

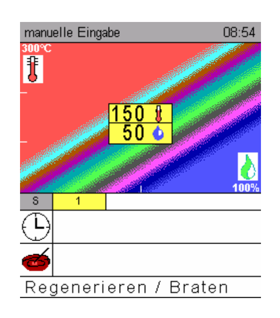
Ist nur ein Programm zu einer einzelnen Menü-Gruppe zugeordnet, so öffnet sich bei Anwahl dieser Menü-Gruppe die Programmansicht direkt.

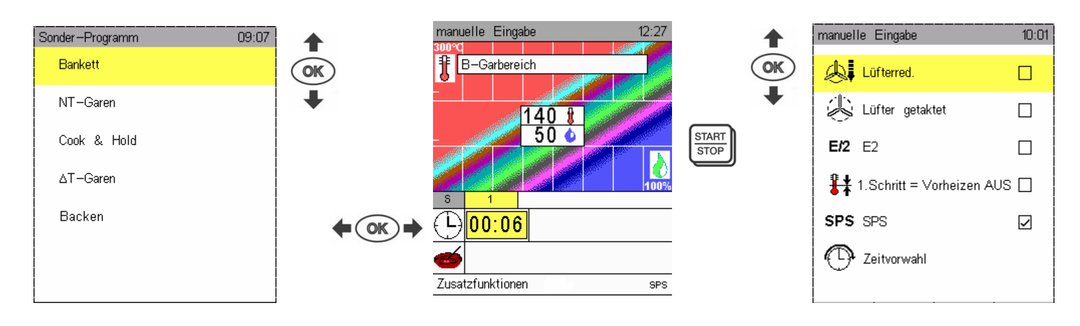
Wird die Auswahl „Menü-Gruppe“ als Startbildschirm gewählt, und den einzelnen Menü-Gruppen je 1 Programm zugeordnet, so ermöglicht dies den sogenannten Pictobetrieb:
Gerät einschalten, Auswahl Menü-Gruppe und Start des zugehörigen Programms.

7. Sonderprogramme

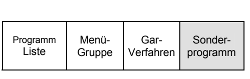
- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** können weitere Programme aufgerufen werden.

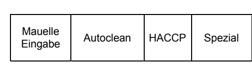
7.1 Bankett

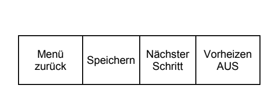


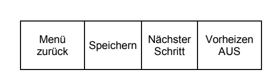


- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit den Richtungspfeilen und bestätigen mit **OK**.
- Eingabebereich: Temp. **90°C – 180°C**; Feuchte **0 – 100%**.
- Grundeinstellung Bankett: **Temp. 140°C, Feuchte 50%.**
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten siehe Abs. 3.4.









Max. 5 Garschritte je Bankettprogramm sind möglich.

- Eingabe der Zeit und starten mit START STOP.
- Bankettprogramm speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung „B-“ wie Bankett voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

Zusatzfunktionen:

- Über die Zeile „Zusatzfunktionen“ können weitere Programmfunktionen angewählt werden.
- Anwahl mit den Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- An- oder Abwahl durch **OK** , gewählte Zusatzfunktionen sind mit „✓“ gekennzeichnet.
- Insgesamt max. nur 3 gleichzeitig anwählbar.
- Voreingestellt ist die Funktion SPS.
- Für Lüftergeschwindigkeit ist jeweils immer nur eine Variante möglich.
- Bei keiner Anwahl gilt die Grundeinstellung „Lüftergeschwindigkeit voll“.

Abbruch Bankettprogramm:

- Durch Drücken von „Start/Stop“ kann das Bankettprogramm abgebrochen werden.
- In der Infozeile erscheint „B-Garbereich“.

Ende Bankettprogramm:

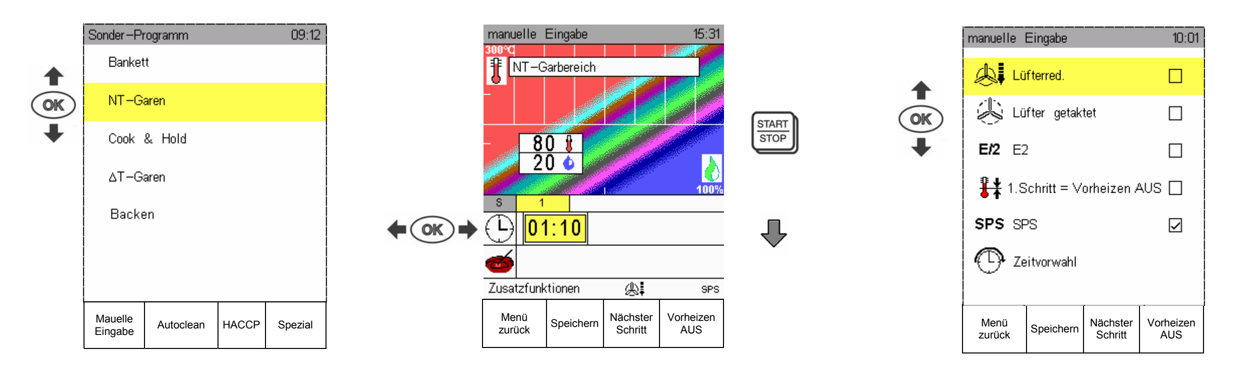
- Signal ertönt.
- Türe öffnen und Gargut entnehmen.
- Türe schliessen.

Memory

- Durch Drücken „Start/Stop“ kann das gleiche Bankettprogramm wiederholt werden.

7.2. NT-Garen

- Wird das Sonderprogramm „NT-Garen“ angewählt, wird innerhalb des Climatic Monitors der NT-Bereich angezeigt.
- Er liegt unterhalb des gestreiften Bereichs zwischen 30°C und 150°C.



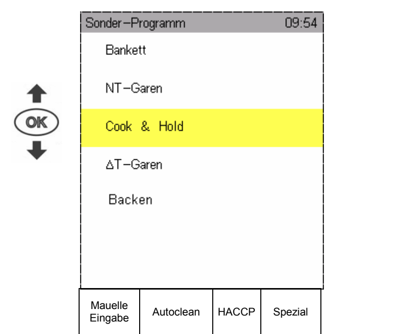
- Über Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit den Richtungspfeilen und bestätigen mit **OK.**
- Eingabebereich: Temp. **30°C – 150°C**; Feuchte **0 – 100%**
- Wird dieser Bereich verlassen, stellt sich das Gerät um auf „Standard Garverfahren“. So kann dem NT-Garen ein Garschritt vorangestellt werden, z. B. Anbraten.
- Grundeinstellung NT-Garen Eingabe: **Temp. 80°C, ‚Feuchte 20%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten, siehe Abs. 3.4
  Max. 12 Garschritte je NT-Garprogramm sind möglich.
- Eingabe der Zeit und starten mit START STOP.
- Programm NT-Garen speichern, siehe wie unter Abs. 6. beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung „NT-“ wie NT-Garen voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

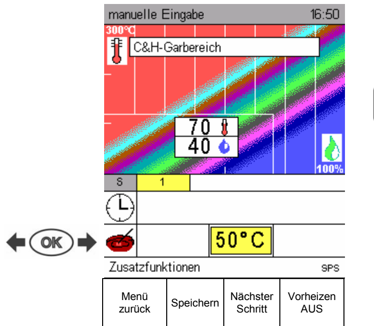
Zusatzfunktionen:

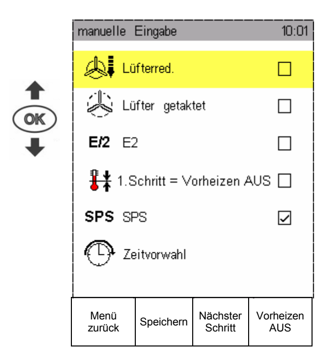
- Über die Zeile Zusatzfunktionen können weitere Programmfunktionen angewählt werden.
- Anwahl mit den Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- Insgesamt max. 4 Zusatzfunktionen gleichzeitig anwählbar.
- Voreingestellt sind die Funktionen „reduzierte Lüftung“ und „SPS“.
- Wird getakteter Lüfter angewählt wird die Feuchte entsprechend angepasst.
- Für Lüftergeschwindigkeit ist jeweils nur eine Variante möglich.
- Bei keiner Anwahl gilt die Grundeinstellung „Lüftergeschwindigkeit voll“.

7.3 Funktion Cook & Hold

- Wird das Sonderprogramm „Cook & Hold“ angewählt, wird innerhalb des Climatic Monitors der Cook & Hold Bereich dargestellt.







- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit den Richtungspfeilen und bestätigen mit **OK.**
- Eingabebereich: Temp. **30°C – 120°C**; Feuchte **0 – 70%.**

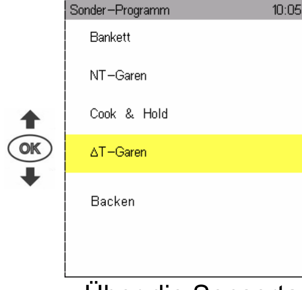
- Wird dieser Bereich verlassen, stellt sich das Gerät um auf „Standard Garverfahren“. So kann dem Halten ein Kochschritt vorangestellt werden, z. B. Anbraten.

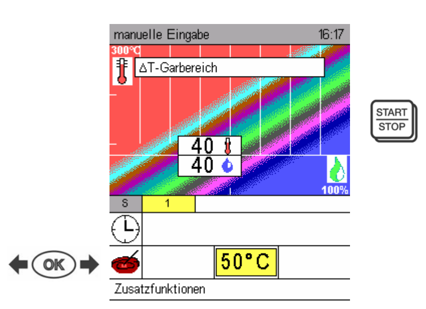
- Grundeinstellung Cook & Hold Eingabe: **Temp. 70°C, Feuchte 40%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten siehe Abs. 3.4. 5 Garschritte je Programm sind möglich.
- Eingabe der Zeit oder KT und starten mit „Start/Stop“.
- Programm „Cook&Hold“ speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.
- Beim Abspeichern wird diesem Programm automatisch die Kennung „C+H“ wie Cook&Hold voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

Zusatzfunktionen:
- Sind identisch mit Programm NT- Garen.

7.4 Delta-T-Garen

- Wird das „Sonderprogramm“ ΔT-Garen angewählt, erfolgt die Eingabe der Differenztemperatur am Climatic Cursor anstelle der Garraumtemperatur.



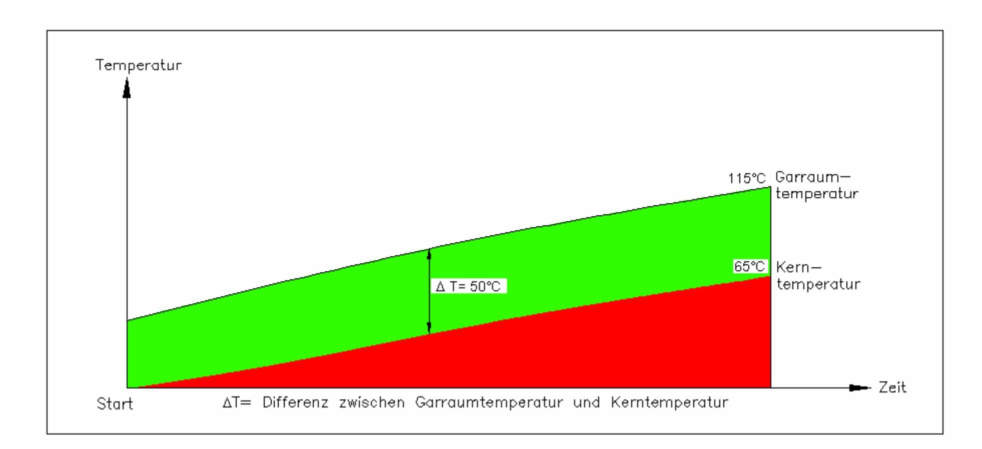


- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Eingabe von Temperatur und Feuchte mit den Richtungspfeilen und bestätigen mit **OK**.
- Eingabebereich: Temp. **20°C – 80°C**; Feuchte **0 – 100%, KT 0°C – 99°C.**
- Grundeinstellung Delta T Eingabe: **Temp. 40°C, Feuchte 40%**.
- Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Garschritten, siehe Abs. 3.4.
  Max. 5 Garschritte je Programm sind möglich.
- Eingabe der Zeit oder KT und starten mit „Start/Stop“
- Beim Abspeichern wird diesem Programm dann automatisch eine Kennung „ΔT“ voran gestellt, um es als Sonderprogramm in der Programmliste zu erkennen.

- Beim ΔT Garen wird die Garraumtemperatur der ansteigenden Kerntemperatur nachgeführt.

Beispiel:

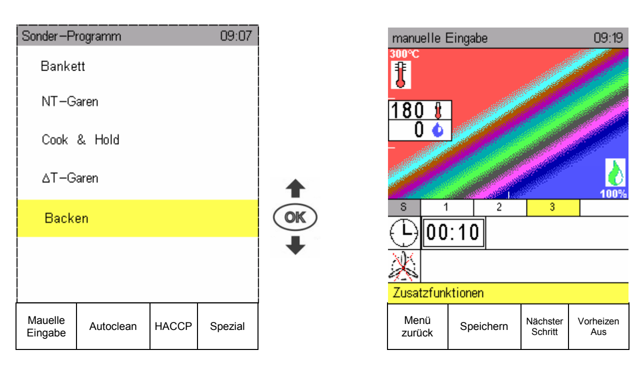
- Eingabe ΔT = 50°C Kerntemperatur 65°C
- Beim Starten des ΔT – Programms wird die Kerntemperatur gemessen, z.B. 20°C
- Das ΔT (50°C) wird addiert, dies ergibt die Anfangs – Gartemperatur ΔT 50°C + KT 20°C = 70°C
- Steigt die Kerntemperatur im Gargut an, wird die Garraumtemperatur entsprechend erhöht.
- z.B. ΔT 50°C + KT 35°C = 85°C Garraumtemperatur.
- Beim Erreichen der in diesem Beispiel eingestellten Kerntemperatur von 65°C ist die Garraumtemperatur ΔT 50°C + KT 65°C = **115°C**.

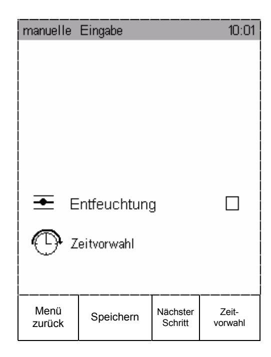


Zusatzfunktionen:

- Sind identisch mit Programm NT- Garen.

7.5 Backen





- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** wählen.
  Mit den Richtungspfeilen „Backen" anwählen und mit **OK** bestätigen.
- Über den Climatic Cursor wird Temperatur/Schwadenmenge eingegeben.
- Eingabebereich: Temp. **0°C – 300°C** und Schwadenmenge **10** ÷ **1000 ml** bzw. Sekunden.
- Grundeinstellung Backen **Temp. 180°C** und **Schwadenmenge 0**.

Manuelles Backprogramm eingeben.

1. Gewünschte Temperatur mit den Richtungspfeilen zwischen **0°C÷300°C** eingeben.
2. Einstellung der Schwadenmenge mit dem Richtungspfeilen: **10** ÷ **1000ml** oder **0**. Abstufung in 10 ml-Schritten.

   Wird in dem 1. Backschritt als Schwadenmenge **"0"** eingegeben, und mit **OK** bestätigt erscheint in der Zeitanzeige **00:00** und die Backzeit zwischen **00:00** und **23:59** Stunden wird mit den Richtungspfeilen eingegeben.

   Wird in dem 1. Backschritt als Schwadenmenge "**>0"** eingegeben, und mit **OK** bestätigt erscheint in der Zeitanzeige **00:00** und die Backzeit zwischen **00:00** und **23:59** Stunden wird mit den Richtungspfeilen eingegeben.

   Nach Eingabe der Backzeit und Bestätigung mit **OK** erscheint im Display „Pausenzeit " **0 sec.** und die Ruhezeit zwischen **0**÷ **99 Sekunden** kann mit den Richtungspfeilen eingeben werden.
   Man kann auch **0** als Ruhezeit eingeben.

- Bei Backschritt Eingabe **muss die Zeit immer eingegeben werden**, da sonst keine weiteren Eingaben möglich sind.
- Das Gerät muss immer vorgeheizt werden. Auswahl und Funktion **Vorheizen - Kühlen** wie unter Abs. 9 beschrieben.
- Eingabe von mehreren Backschritten siehe Abs. 3.4. Max. 20 Backschritte je Backprogramm sind möglich.
- Gerät mit [START STOP] starten. Backprogramme speichern, wie unter Abs. 5.1 beschrieben.

Zusatzfunktionen:

- Eine zusätzliche manuelle Beschwadung ist immer möglich, solange die Sensortaste „Dampfstoss" gedrückt wird.
- Über die Zeile „Zusatzfunktionen" können weitere Programmfunktionen angewählt werden.
- Anwahl mit den Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ .
- An- oder Abwahl durch **OK**, gewählte Zusatzfunktionen sind mit „✓" gekennzeichnet.

Abbruch Backprogramm:

- Durch Drücken von „Start/Stop" kann das Backprogramm abgebrochen werden.
- In der Infozeile erscheint „Backen".

Ende Backprogramm:

- Am Programmende ertönt ein Signal.
- Türe öffnen und Backgut entnehmen.
- Das Backprogramm kann mit [START STOP] erneut gestartet werden.

7.6 Funktion HACCP

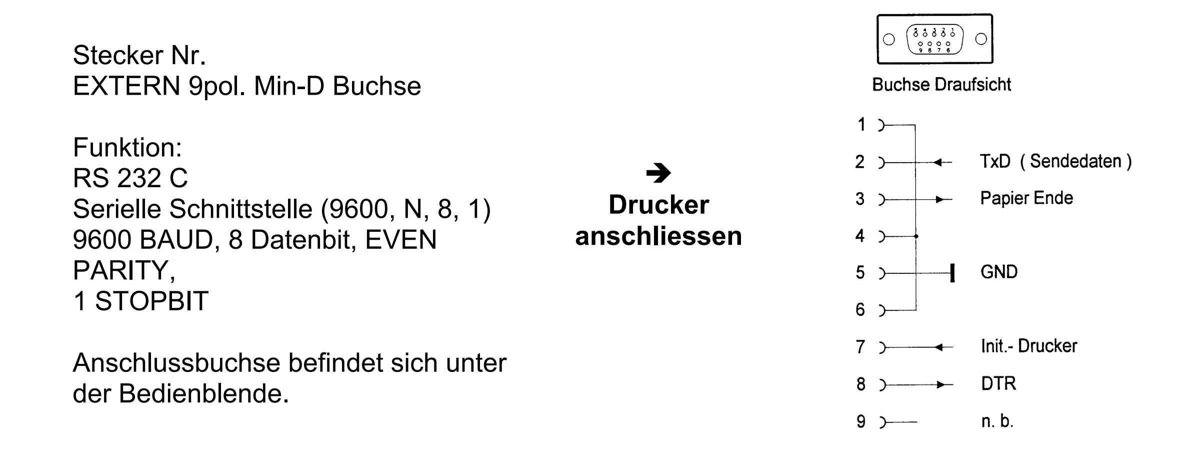
Im Combi-Steamer werden kontinuierlich und automatisch alle HACCP-relevanten Gardaten während des Betriebes aufgezeichnet. Im Speicher sind immer die letzten 200 Garprotokolle, die über die serielle Schnittstelle ausgegeben werden können.

Die Garprogramme werden als Protokoll gespeichert, wenn sie mit der „Start/Stop“ Taste beendet wurden oder das Gerät automatisch abgeschaltet hat. Auch das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

7.6.1 Schnittstelle Verbindungskabel

Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.

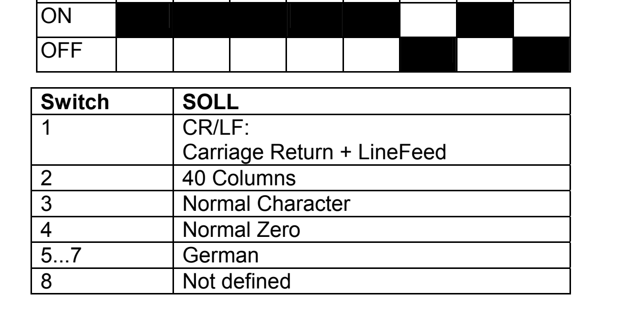
Die Buchse für das Verbindungskabel befindet sich in der Schlauchbrausetulpe.



DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON	■	■	■	■	■		■	
OFF						■		■



Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF	■	■	■	■

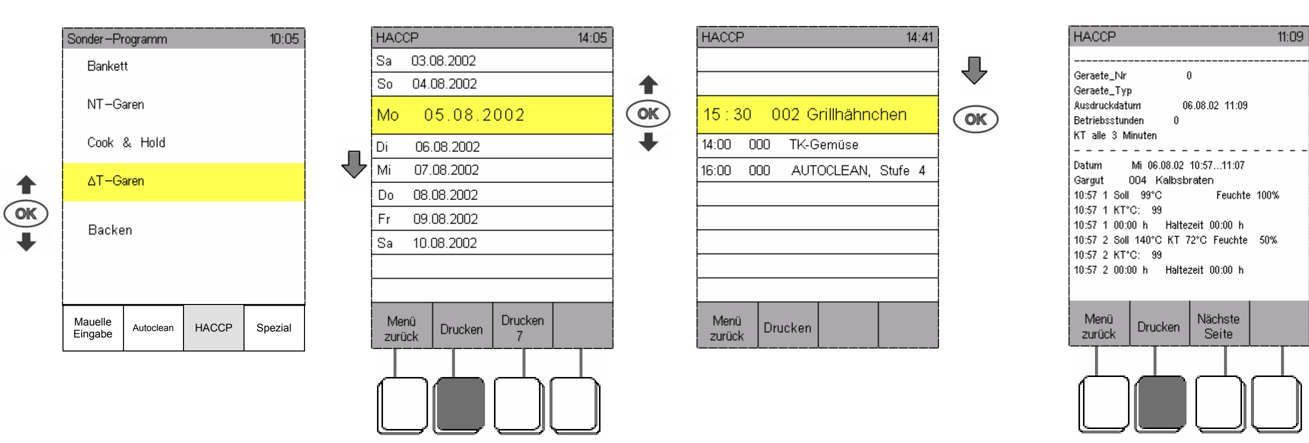
Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

7.6.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen

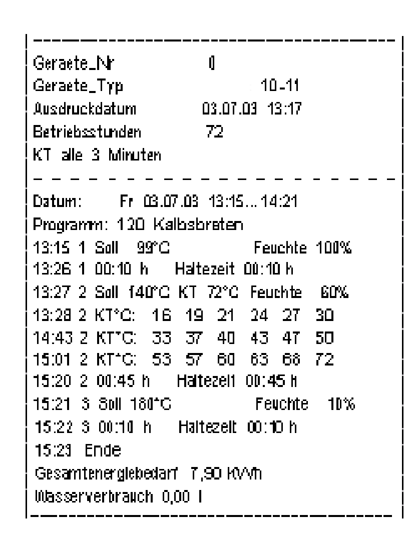


Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.

- Das Gerät muss eingeschalten sein und es darf kein Garprogramm laufen.
  Für die Erstellung von HACCP Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist - siehe Abs. 11.2.1.
- Über die Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und HACCP mit **OK** bestätigen.
- Es erscheint eine Auswahlliste mit Wochentag und Datum.
- Durch das Antippen des Richtungspfeiles ⇩ läuft die HACCP-Liste aufwärts durch das markierte Feld.
- Über die Sensortaste **Drucken** können die HACCP-Daten des jeweiligen Tages ausgedruckt werden.
- Durch Anwahl des Wochentages und der Bestätigung mit **OK** können die Gar-Daten der einzelnen Programme des jeweiligen Tages ausgewählt und ausgedruckt werden.
- Durch Drücken der **Drucken 7** Sensor-Taste können die Garprogramme bzw. Autoclean Protokolle der letzten 7 Tage ausgedruckt werden.



Ausgedrucktes Garprotokoll



Geraete_Nr 0
Geraete_Typ 10-11
Ausdruckdatum 03.07.03 13:17
Betriebsstunden 72
KT alle 3 Minuten

Datum: Fr 03.07.03 13:15...14:21
Programm: 120 Kalbsbraten
13:15 1 Soll 99°C Feuchte 100%
13:26 1 00:10 h Haltezeit 00:10 h
13:27 2 Soll 140°C KT 72°C Feuchte 60%
13:28 2 KT°C: 16 19 21 24 27 30
14:43 2 KT°C: 33 37 40 43 47 50
15:01 2 KT°C: 53 57 60 63 68 72
15:20 2 00:45 h Haltezeit 00:45 h
15:21 3 Soll 160°C Feuchte 10%
15:22 3 00:10 h Haltezeit 00:10 h
15:23 Ende
Gesamtenergiebedarf 7,90 KWh
Wasserverbrauch 0,00 l

➔ Gerätenummer
➔ Geräte-Typ
➔ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes

➔ Datum des Garprogramms
➔ Programmname
➔ Sollzeit, eingestellte Zeit bzw. Feuchteangabe in Prozent
➔ Programmstart
➔ Bertriebszustand, bei mehreren Garschritten Zeit und KT kombiniert

➔ Aufzeichnung der Kerntemp. im 10 Min. bzw. 3 Min.Takt

➔ Haltezeit (wie lange die eingestellte Temperatur gehalten wurde).

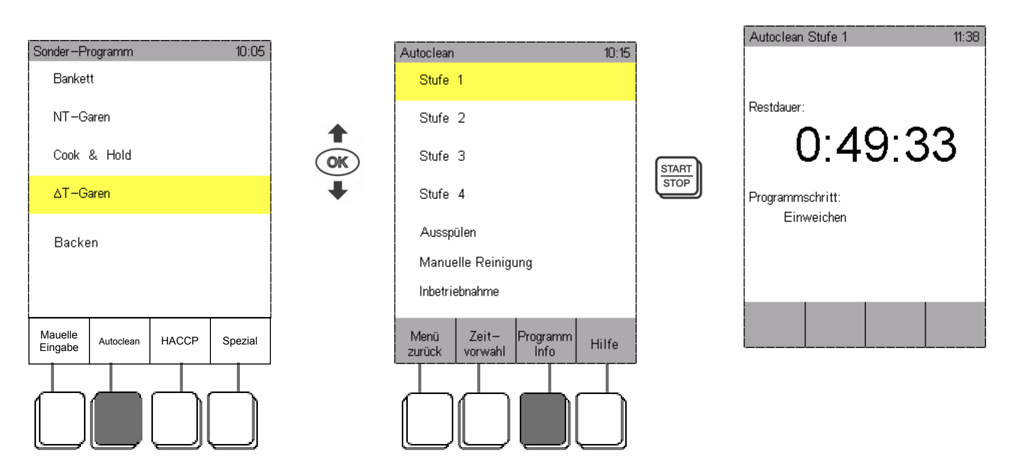
➔ Programmende
➔ Energieverbrauch des Garprogramms
➔ Wasserverbrauch



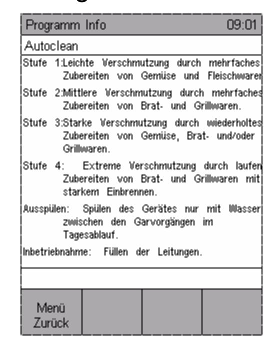
Bei Kombi-Kochen keine explizite Protokollierung der KT-Werte ab Zeitpunkt der Anwahl Fkt. Kombi-Kochen.

7.7 Garraum Reinigung

7.7.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean



Programm Info



- **Sichtkontrolle** ob die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten
- Über Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen.
- Autoclean mit Sensortaste anwählen.
- Mit Richtungspfeilen gewünschte Reinigungsstufe anwählen und mit „Start/Stop“ starten.
- Drücken Sie die Programm Info-Taste um Informationen zu der jeweiligen Reinigungsstufe zu erhalten.
- Inbetriebnahme erreichen Sie über den Richtungspfeil ⇧.

Autoclean Programme:

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Dauer Minuten	Programmablauf
Stufe 1	ca. 50 Min.	Einweichen, 1 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 2	ca. 1Std. 20Min.	Einweichen, 2 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 3	ca. 1Std. 50 Min.	Einweichen, 3 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Stufe 4	ca. 2Std. 30 Min.	Einweichen, 4 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
Ausspülen	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
Inbetriebnahme	ca. 2 Min.	Füllen der Leitung (Siehe auch Bedienung Autoclean)
Manuelle Reinigung		

- Die „Abkühlfunktion“ Cool-down-Funktion startet bei Anwahl einer der möglichen Stufen automatisch, falls die Garraumtemperatur die Reinigungstemperatur übersteigt.
- Während der Cool-down-Funktion kühlt das Gerät auf 80°C ab. In der Infozeile blinkt das zugehörige Symbol und es erscheint auf dem Bildschirm der Text: „Gerät kühlt ab!“.
- Nach Erreichen der Temperatur startet der Combi-Steamer Autoclean automatisch mit der ausgewählten Stufe.
- Ein manuelles Herunterkühlen bei geöffneter Tür ist nicht notwendig.

7.7.2 Manuelle Reinigung

Wir empfehlen mit der Climatic Temperatur max. 60°C / Feuchte 100% zu wählen und mit **OK**-Taste zu bestätigen.
Mit den Richtungspfeilen ⇦ und ⇨ Zeit ca. 10 Minuten einstellen.
Taste START/STOP Drücken.
Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.
Signal ertönt.
Garinnenraum, Einhängegestelle und Fettfilter mit Spezialreiniger einsprühen.



Auf keinen Fall Reiniger in den heissen Garraum sprühen.
Reiniger ca. 10 Minuten einwirken lassen.

START/STOP Drücken, nach 10 Minuten ertönt ein Signal, Gerät abschalten.
Je nach Verschmutzungsgrad beschriebenen Vorgang wiederholen.



Danach Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.
Ablaufsieb entnehmen und abspülen.



Die Geräte sind mit einer Schlauchbrause ausgestattet. Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Aussenflächen!



Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten!

Gerät trocknen mit Temperatur 130°C, Feuchte 0% und Zeit ca. 10 min und mit Start/Stop starten, danach Tür des Garraumes offen lassen, damit dieser gut belüftet wird.

7.7.3 Zeitvorwahl für Autoclean

Die Zeitvorwahl ist auf max. 24 h begrenzt. Die Anwahl erfolgt auf der Bildschirmseite „Autoclean“ über die Funktionstaste „Zeitvorwahl“.

Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein.

Das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

Für die Erstellung von Autoclean Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist - siehe Abs. 11.2.1.

7.7.4 Auswahl und Druck von Autoclean Protokollen:

Im HACCP Programm können durch Anwahl des Wochentages und der Bestätigung mit **OK** die Autoclean Protokolle des jeweiligen Tages ausgewählt und ausgedruckt werden.

Durch Drücken der **"Drucken 7"** Sensor-Taste können die Protokolle der letzten 7 Tage ausgedruckt werden.

7.7.5 Hinweise zur Betriebssicherheit



Verwenden Sie ausschliesslich **MULTI-CLEAN Spezialreiniger** und
MULTI-CLEAN Klarspüler.
Diese Reiniger sind geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.
Die Firma haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.
Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung des Reinigers.



Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:
Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille sowie Schutzkleidung tragen.



Während das AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden. Reiniger, Klarspüler und heisses Wasser können herausspritzen.
Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.



Vor längerer Ausserbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmen Wasser gespült werden um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.
Am Kanister Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmen Wasser einhängen.
AUTOCLEAN Stufe **Ausspülen** durchführen und Gerät ausspülen bis kein Reiniger mehr in den Schläuchen bzw. im Gerät vorhanden ist.

Vorbereitungen zur Reinigung



Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine **Sichtkontrolle** sichergestellt werden, dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.
Darauf achten, dass der Garraum leer ist.
Fettfilter, Ablaufsieb, Behälter, Roste, Bleche usw. herausnehmen und getrennt reinigen.
Bei Standgeräten muss der leere Hordenwagen eingeschoben werden.

Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler

Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht oder nachgefüllt werden.



Anschlüsse beachten, rot an Reiniger und blau an Klarspüler!

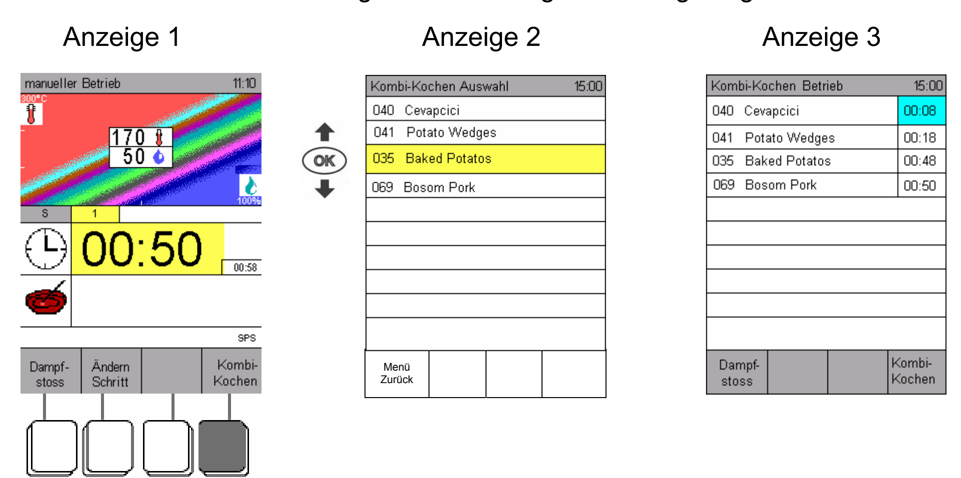
- Autoclean über Sensortaste **Sonderprogramm** anwählen und mit **OK** bestätigen
- Mit den Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ Inbetriebnahme anwählen und mit START STOP starten.
- AUTOCLEAN ist wieder einsatzbereit.

8. Kombi-Kochen

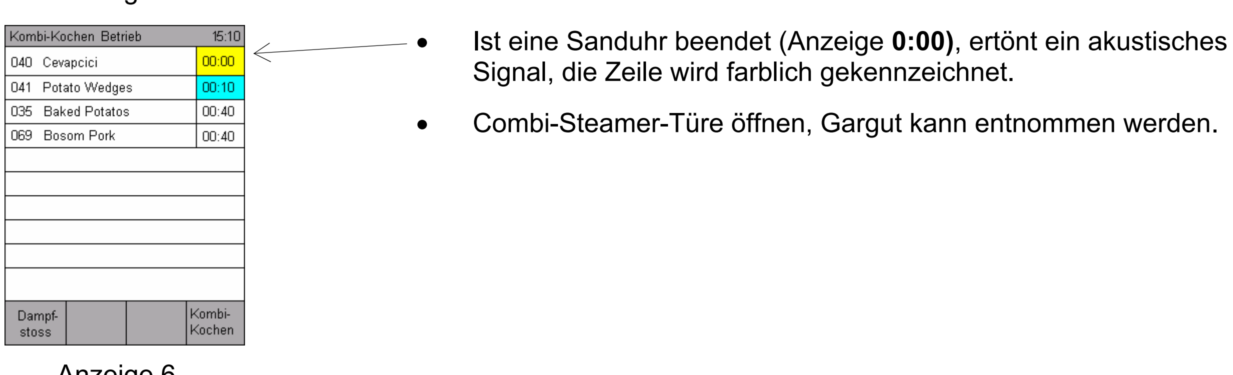
Kombi-Kochen kann im manuellen sowie im Programmbetrieb angewählt werden.
Es können verschiedene Gar-Programme zu verschiedenen Zeiten gestartet werden.
Sensortaste **Kombi-Kochen** steht zur Verfügung:

1. Während des Garbetriebes.
2. Wenn Sie Vorheizen gedrückt haben nach dem Active Temp Vorgang.
3. Bei einem Mehrschritt-Programm im letzten Garschritt definierten Active Temp Vorgang.

- Manuelle Eingabe wie unter Abs. 3.1 beschrieben, Anwahl eines Garprogramms aus der Programmliste oder Anwahl eines Garverfahrens.
- Starten des Programms mit **START/STOP**
- Über die Sensortaste **Kombi-Kochen** können weitere Garprogramme mit einem Garschritt und Zeitbedingung aus der Programmliste angewählt und mit **OK** gestartet werden.
- Es wird die Restzeit der gestarteten Programme angezeigt.
- Wurde ursprünglich Garablauf mit KT-Temperatur gestartet, werden die erreichte Kernzeit und die Restzeit der anderen gestarteten Programme angezeigt.

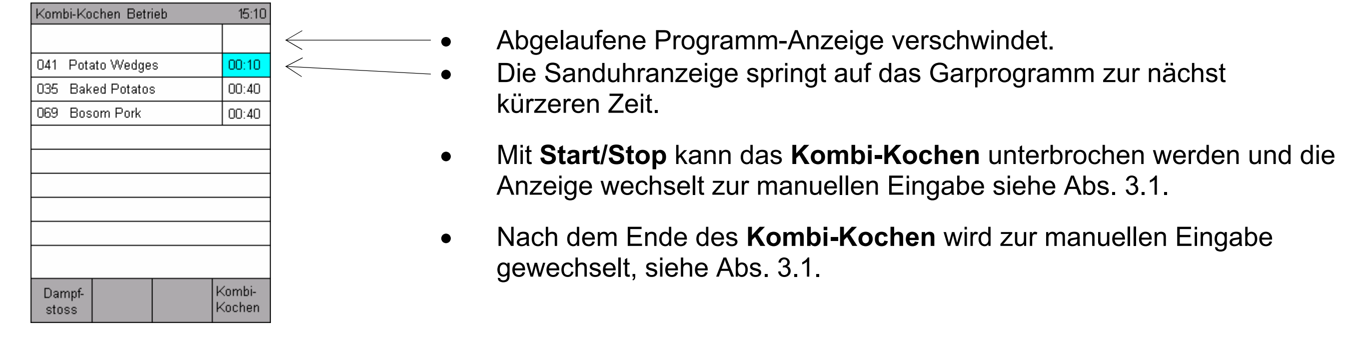






- Ist eine Sanduhr beendet (Anzeige **0:00)**, ertönt ein akustisches Signal, die Zeile wird farblich gekennzeichnet.
- Combi-Steamer-Türe öffnen, Gargut kann entnommen werden.





- Abgelaufene Programm-Anzeige verschwindet.
- Die Sanduhranzeige springt auf das Garprogramm zur nächst kürzeren Zeit.
- Mit **Start/Stop** kann das **Kombi-Kochen** unterbrochen werden und die Anzeige wechselt zur manuellen Eingabe siehe Abs. 3.1.
- Nach dem Ende des **Kombi-Kochen** wird zur manuellen Eingabe gewechselt, siehe Abs. 3.1.

9. Vorheizen – Kühlen Active Temp

Das Gerät sollte vor dem Garen immer vorgeheizt bzw. abgekühlt werden.

Bei der Funktion **Vorheizen - Kühlen** wird die Garraumtemperatur des Combi-Steamers auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.
Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.
Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch wird der Combi-Steamer abgekühlt.
Zur Erläuterung des Ablaufes wird nachfolgend der Begriff „Vorheizen“ stellvertretend für Vorheizen – Kühlen verwendet.
Es gibt 2 Möglichkeiten:

1. Vorheizen – Kühlen 1. Schritt = Vorheizen

Hier wird der erste Garschritt eines Garprogramms als Vorheizschritt definiert.

- Nach Eingabe **aller Garschritte** wird die Funktion Vorheizen-Kühlen über die **Zusatzfunktionen** des Garprogramms angewählt.
- Hierzu wird die Zusatzfunktion 1.Schritt = Vorheizen aktiviert. Das Programm wird mit START STOP gestartet.
- Durch Öffnen der Türe während des Vorheizens wird das Vorheizen unterbrochen.
  Nach Schliessen der Türe wird der Vorheizvorgang bis zum Erreichen der Soll-Temperatur fortgeführt.
- Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und in der Infozeile erscheint die Anzeige Vorheizen End.
  Das akustische Signal wird regelmässig wiederholt bis die Türe geöffnet wird.
- Die Soll-Temperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Gerät beschicken, Türe schliessen, Programm startet automatisch mit den Garschritten.
- Der Abbruch des Vorheizens durch den Anwender mit Sensortaste Vorheizen AUS führt zum direkten Übergang in den ersten Garschritt.
- Das Garprogramm kann abgespeichert werden und erscheint in der Programmliste, mit dem Symbol gekennzeichnet.

2. Manuelles Vorheizen - Kühlen

Manuelles Vorheizen erfolgt mit einer Soll-Temperatur, die 10% über der Soll-Tempertur des Garprogramms liegt.

- Die Funktion wird über die Sensortaste **Vorheizen** angewählt.
- Weiterer Ablauf wie beim Vorheizen 1. Schritt = Vorheizen. Die Funktion wird dem Garprogramm zugeschaltet.
- Die Funktion „manuelles Vorheizen“ kann nicht in einem Garprogramm abgespeichert werden.
- Die Kühl Funktion kann über die Sensortasten Sonderprogramm, Spezial, Setup, Service und Geräteeinstellungen deaktiviert werden.
- Bei den Sonderprogrammen Bankett, NT-Garen, Cook&Hold und ΔT-Garen kann die Funktion 1. Schritt = Vorheizen oder manuelles Vorheizen ebenfalls gewählt werden.
- Weitere Funktionen können wie üblich über die Zeile Zusatzfunktionen angewählt werden.

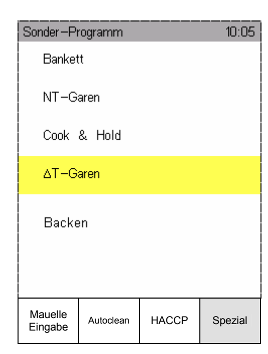
10. SPS System Combi-Steamer

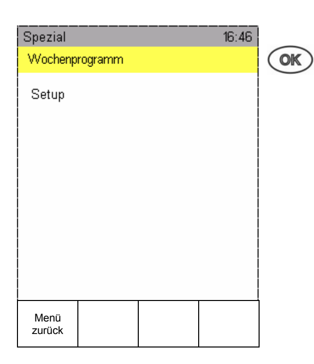
- Sicherheitsdampfabsaugung bei Garende.
- Kurz vor dem Ende des Garprogramms werden die im Gerät befindlichen Schwaden abgesaugt.
- Beim Öffnen der Tür entweichen dann keine oder nur geringe Schwaden.
- Anwahl von SPS wie im Abschnitt 3.7 beschreiben.

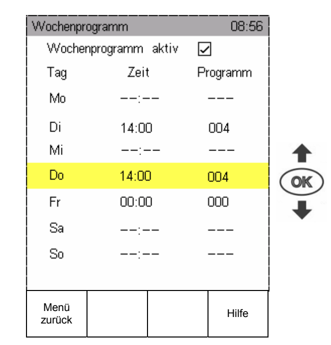
11. Spezial Funktionen

11.1 Wochenprogramm

- Das Wochenprogramm ist nur anwendbar für abgespeicherte Programme und ermöglicht die Eingabe einer Zeitvorwahl für bestimmte Programme an unterschiedlichen Wochentagen.





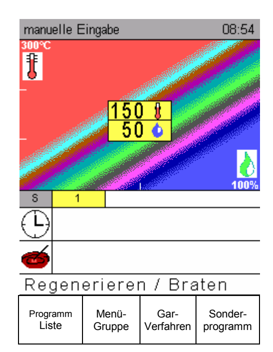


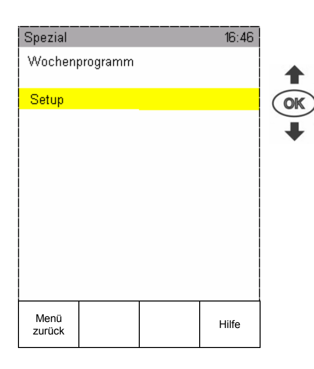
- Mit den Richtungspfeilen Eingabefeld Wochenprogramm anwählen und mit **OK** bestätigen.
- An- oder Abwahl durch **OK** drücken. „✓“ erscheint bei Anwahl und Wochenprogramm ist aktiv.
- Über die Richtungspfeile ⇩ und ⇨ kann der Tag, die Zeit bzw. das gewünschte Programm ausgewählt werden.
- Mit **OK** wird die Eingabe abgeschlossen. Das Gerät startet an dem eingegebenen Wochentag.
- Drücken Sie kurz die Sensortaste **Menü zurück** um zum Bildschirm manuelle Eingabe zurückzukehren.

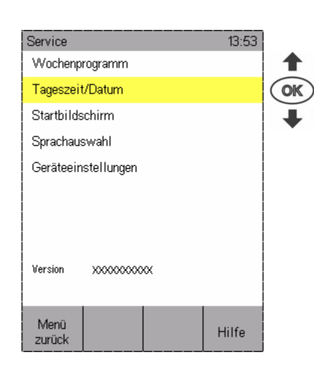
11.2 Setup

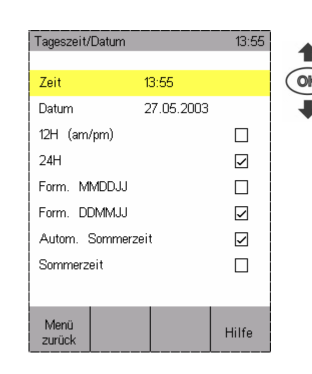
11.2.1 Datum/Uhrzeit

- Wenn das Gerät ausgeliefert wird, ist die aktuelle Uhrzeit eingestellt.
- Sollte es trotzdem notwendig sein „Datum/Uhrzeit“ neu einzustellen, mit Sensortasten **Sonderprogramm**, **Spezial** anwählen und „Setup“ mit **OK** bestätigen.
- Eingabefelde Datum/Uhrzeit mit OK bestätigen
- Mit den Richtungspfeilen ⇧ und ⇩ neue Zeit eingeben und mit **OK** bestätigen.





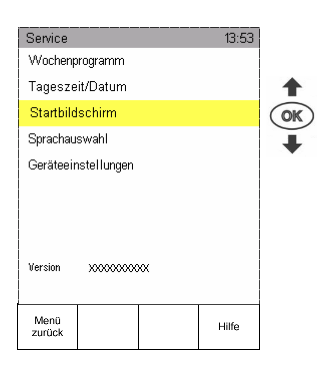


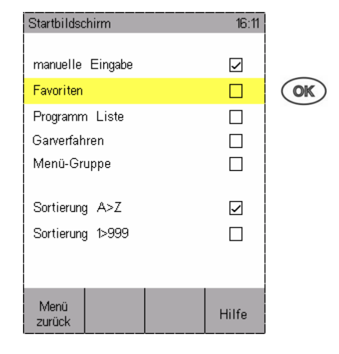


- Über Bildschirmseite Tageszeit / Datum können noch Eingaben von unterschiedlichen Formaten bzw. Umstellung Sommer / Winterzeit eingegeben und mit **OK**-Taste bestätigt werden.

11.2.2 Startbildschirm

- Es können 5 verschiedene Startbildschirme ausgewählt werden

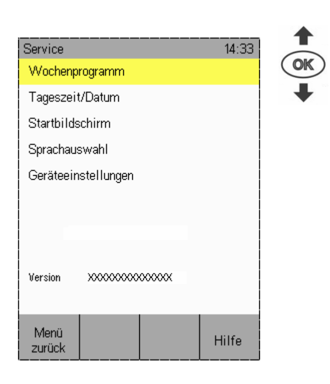


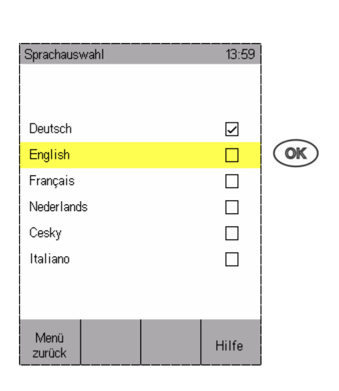


- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.
- Bildschirm „manuelle Eingabe“ siehe Abs. 3., wird nicht dargestellt.

11.2.3 Funktion Sprachauswahl

- Die Funktionen, Menüs und Infos können in verschiedenen Sprachen angezeigt werden.

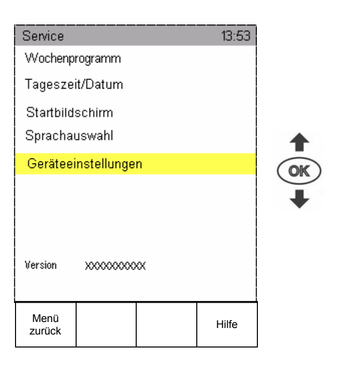


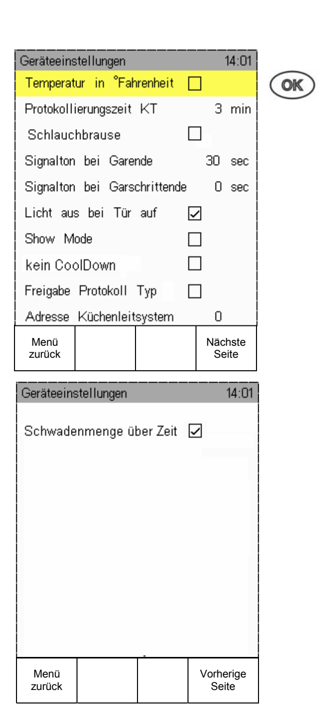


- Mit den Richtungspfeilen Eingabefeld Sprachauswahl mit **OK** bestätigen
- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.

11.2.4 Geräteeinstellungen

- Mit den Richtungspfeilen Eingabefeld **Geräteeinstellungen** anwählen. Weitere Funktionen können aktiviert bzw. verändert werden.
- An- oder Abwahl mit „✓“ durch **OK** drücken.





12. Fehler

12.1 Fehleranzeige

- Über die Sensortaste **Hilfe** können nützliche Hinweise zu Bildschirm Fehleranzeigen aufgerufen werden.

FEHLER Symbole	BETRIEBSZUSTAND	FEHLERBEHEBUNG
	kein Betrieb möglich so lange Tür AUF	Tür zu
	Betrieb prinzipiell möglich, auch bei Programmen, die mit Wasser betrieben werden, aber kein Autoclean möglich	Hartwasser auf
	Betrieb prinzipiell möglich, auch bei Programmen, die mit Wasser betrieben werden, aber keine Feuchtigkeit im Garraum	Weichwasser auf
	Störung Allgemein Betrieb möglich	Nur **Kundendienst!** Symbol bleibt so lange stehen, bis Kundendienst Anzeige quittiert
	Anzeige bleibt so lange bis Temperatur für AUTOCLEAN erreicht ist	Keine Aktion erforderlich!

Gasgeräte

	Störung am Gassystem Gasabsperrhahn geschlossen Phasen vertauscht Betrieb möglich Keine Heizleistung	Gasanschluss überprüfen Gasabsperrhahn öffnen Phasen umklemmen Neustart durch drücken Sensortaste Neustart Gas Neustart bei 2-Kammergeräten durch Drücken der entsprechenden Sensortaste Neustart Gas


Bei Kerntemperatur-Fühlerbruch ist das Gerät eingeschränkt benutzbar.
Garprogramm kann ohne KT-Fühler beendet werden.

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach der Tabelle selbst zu beheben.

Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schliessen.


Kundendienst benachrichtigen

- Durch Drücken der Sensortaste **Menü zurück** kann von der Bildschirmseite „Hilfe“ wieder zur jeweiligen Ausgangsseite gewechselt werden.
- Nach kurzer Zeit wechselt die Anzeige automatisch auf die vorhergehende Seite zurück.

12.2 Störungsmeldungen

Fehler	Beschreibung	Fehlerbehebung
111	Fühler Garraum 1 kein Signal	Betriebsstop
112	Fühler Garraum 2 kein Signal	Betriebsstop
113	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! Fühlerbruch beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
114	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! Fühlerbruch beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
115	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! Fühlerbruch beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
116	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! Fühlerbruch beseitigen. **Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!**
117	Fühler Wrasenablöschung	**Betrieb möglich, Kundendienst anrufen!**
127	Fühler Wrasenablöschung	**Betrieb möglich, Kundendienst anrufen!**
212	Übertemperatur Garraum STB oder M1 Klickson ausgelöst	Betriebsstop **Kundendienst anrufen!**
311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! **Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!**
511	Steuerbaugruppe	Warnung Baugruppentemperatur über 65°C **Betrieb möglich, Kundendienst anrufen!**
512	Steuerbaugruppe	Betriebsstop Baugruppentemperatur über 70°C **Kundendienst anrufen!**
711	Störung am Gassystem Garraum 1	Neustart durch Drücken der Sensortaste Neustart Gas **Kundendienst anrufen!**
712	Störung am Gassystem Garraum 2	Neustart durch Drücken der Sensortaste Neustart Gas **Kundendienst anrufen!**

12.3 Fehlerbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach der folgenden Tabelle selbst zu beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Normale Heizleistung nicht vorhanden oder Gebläse läuft nicht.	Eine Sicherung hat abgeschaltet.	Evtl. Fehler im Leitungsnetz überprüfen lassen, Netzsicherung wieder einschalten.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn ist nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Ablauf durchspülen.
Innenwände sind mit Kalk belegt.	Wasser zu hart, Enthärter ist erschöpft.	Gerät an Wasserenthärter anschliessen Enthärter regenerieren.
Flecken im Garraum.	Wasserqualität schlecht.	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger.	Original Reiniger verwenden.
	Reiniger nicht sorgfältig ausgespült.	Immer gründlich mit der Schlauchbrause nachspülen.
	Eisenteile im Wasserzulauf.	Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen.
Dampf tritt aus der Tür.	Türdichtung erlahmt.	Fanghaken am Türkloben nachstellen. Kundendienst verständigen
	Türdichtung defekt.	Kundendienst verständigen.

13. Betriebsende

Mit der **Taste** ⓘ Gerät ausschalten. LED an der Taste erlischt.
Wasserhahn schliessen.
Bei längeren Betriebspausen das Gerät spannungsfrei machen.



Achtung
<u>Tür</u>

Heisser Dampf entweicht.
Die Tür ist langsam zu öffnen, zunächst nur einige Zentimeter, um den Dampf entweichen zu lassen.

14. Pflege

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist grösster Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Pflege der Türdichtungen

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.

Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiss.
Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, fettlösenden Reinigungsmittel von Hand.

Mittels klaren Wassers die Reiniger-Rückstände entfernen.

Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann.
Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.

Überprüfen Sie die Dichtung regelmässig auf Beschädigungen. Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.

Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden.

Türgläser reinigen:



Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich zum Reinigen aufschwenken.
Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Glaspanel reinigen:

Glaspanel nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Aussenflächen reinigen:

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.



Von Aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen" der Berufsgenossenschaften.
Nicht mit einem Wasserstrahl in den heissen Garraum spritzen.

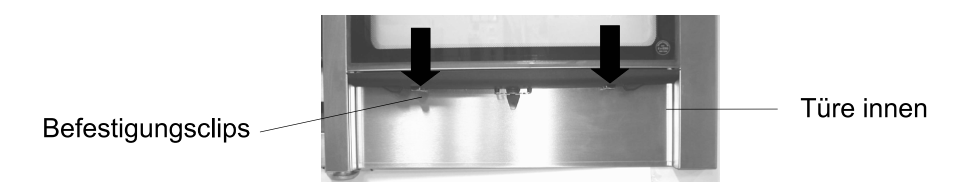
Abtropfrinne reinigen: **nur 6x1/1 und 10x1/1**

Abtropfwanne am Gerät bzw. Abflussöffnung der Wanne sollten regelmässig gereinigt werden.

Abtropfrinne in der Türe sollte regelmässig gereinigt werden.

Entfernen Sie die Abtropfrinne zum Reinigen, indem Sie die Befestigungsclips unterhalb der Rinne nach unten drücken und die Abtropfrinne nach vorne aus der Halterung herausziehen.

Siehe Abbildung

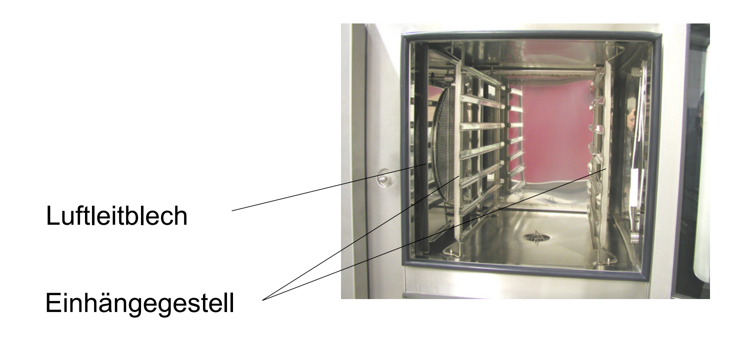


Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen:

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.
Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Fettfilter herausnehmen.
Einhängegestelle aushängen bei 6x1/1 und 10x1/1.
Luftleitblech aufschwenken.
Innenraum reinigen.
Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!



Luftansaugfilter reinigen



Der Luftansaugfilter befindet sich in der Bedienblende und muss alle 2 Monate gereinigt werden

Der Filter kann zum reinigen herausgenommen werden und im Waschbecken oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

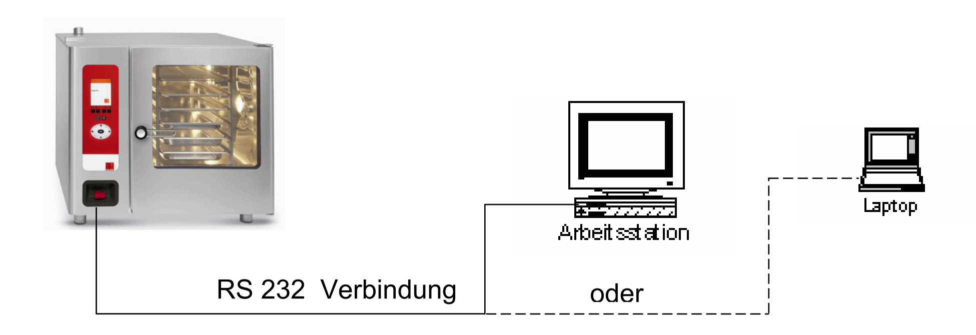




15. Kommunikation ProConnect ↔ Combi-Steamer

15.1 Inbetriebnahme Kommunikation ProConnect ↔ Combi-Steamer

- Combi-Steamer befindet sich im Standby Modus, ggf. Combi-Steamer ausschalten.
- Herstellen der Kommunikations-Verbindung zwischen PC und Combi-Steamer als Point-to-Point RS232-Verbindung mit dem vorgesehenen Verbindungskabel.
- Verbindungskabel an der nach Aussen geführten SubD9 Buchse in der Schlauchbrausetulpe, und am PC das andere Ende des Verbindungskabels anstecken.



- PC ist eingeschalten, ProConnect ist gestartet.
- Geräteadresse im PCPrg auf die Geräteadresse des Combi-Steamers einstellen: Menü/Einstellungen/Geräteadresse.
- Com-Port im PCPrg auf denjenigen einstellen, welcher für die Verbindung PCPrg ↔ Combi-Steamer als Schnittstelle verwendet wird.
- Bei Verbindung über einen USB-Port des PC mit USB/RS232-Adapter wird diese Schnittstelle ebenfalls als Com-Port im PC angezeigt.
- In den Einstelldialogen für Geräteadresse und Schnittstelle besteht die Möglichkeit die Kommunikation zu testen.
- Selbstverständlich bestehen weitere individuelle Verbindungs- und Vernetzungsmöglichkeiten über RS 485 Systeme.
- Für weitere Informationen steht Ihnen gerne unsere Service Hotline bzw. unser Verkaufspersonal zur Verfügung.

15.2 Funktion Küchenleitsystem Vernetzung (Option)

- Die Vernetzung über ein Küchenleitsystem ist bei bestimmten Hard/Software Voraussetzungen möglich.

16. Zubehör - Zusatzausstattung

Untergestell 6x1/1 / 10x1/1	offen, mit 10 Paar Auflageschienen
Unterbau 6x1/1 / 10x1/1	dreiseitig geschlossen mit geprägten Auflageschienen
Unterbau 6x1/1 / 10x1/1	mit geprägten Auflageschienen
Hordenwagen 6x1/1 / 10x1/1	mit Einschubgestell für GN 1/1
	mit Ringen für Tellerservice
Hordenwagen 12x2/1 beidseitig zu beschicken	mit GN - Auflagen 12x2/1, 24x1/1
Hordenwagen 20x1/1 beidseitig zu beschicken	mit GN - Auflagen 20x1/1
	für Tellerservice
Hordenwagen 20x2/1 beidseitig zu beschicken	mit GN - Auflagen 20x2/1, 40x1/1
Teller Einschubgestell	6x1/1 /10x1/1
Tellerhordengestellwagen	20x1/1, 12x2/1, 20x2/1
Hordengestellwagen für Einschubgestell	6x1/1, 10x1/1
Einfahrrahmen für Einschubgestell	6x1/1, 10x1/1
Thermohaube	6x1/1, 10x1/1, 20x1/1, 12x2/1, 20x2/1
Fettfilter	Unsere Empfehlung: Zusätzliche Filter zum Wechseln
Reinigungsmittel	1 l Sprühflasche
	10 l Nachfüllkanister
Druckpumpenzerstäuber	1,5 l Inhalt
Gitterrost	GN 1/1, GN 2/1 Edelstahl rostfrei oder verchromt
Backblech	GN 1/1 , GN 2/1 Edelstahl rostfrei oder emailliert, 20 tief oder Alu gelocht
Behälter	GN 1/1, GN 2/1 Edelstahl rostfrei oder emailliert 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150mm tief, gelocht oder ungelocht

17. Daten des Gerätes

Gerätetyp ____

Gerätenummer ____

18. Wartungsvermerke

Datum	Kundendienst	Bemerkungen

Technische Änderungen vorbehalten.

Artikel-Nr. 504943 / 3.08 / 7.4.08

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818
Telefax +41 62 788 1895

